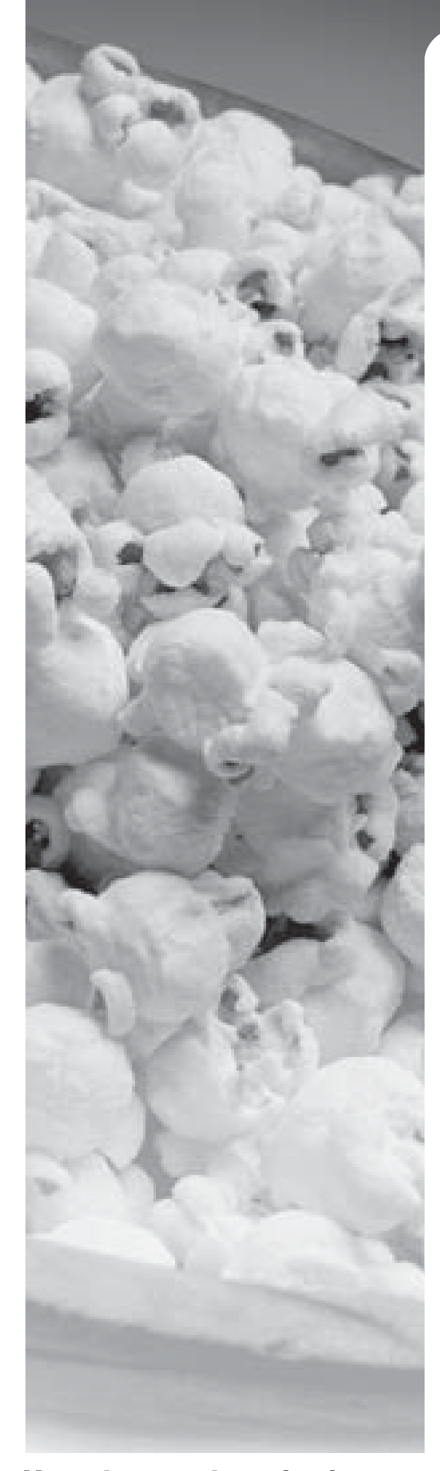
Over The Range Microwave Oven



Use & Care Guide

Model AMV5164AA/AC

Keep instructions for future reference.
Be sure Use & Care Guide stays with oven.

Form No. A/04/04 3828W5A3927 Part No. 8112P262-60



Important Safety Instructions

Installer: Please leave this guide with this appliance.

Consumer: Please read and keep this Use & Care Guide for future reference.

Keep sales receipt and/or cancelled check as proof of purchase.

Model Number ________________________________
Serial Number________________________________
Date of Purchase ______________________________

In our continuing effort to improve the quality and performance of our appliances, it may be necessary to make changes to the appliance without revising this guide.

If you have questions, write us (include your model number and phone number) or call:

Maytag Services℠
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 2370
Cleveland, TN 37320-2370
1-800-843-0304 U.S.A
1-866-587-2002 Canada
1-800-688-2080 (US TTY for hearing or speech impaired)
(Mon.-Fri., 8 a.m.-8 p.m. Eastern Time)
Internet: http://www.amana.com

What You Need to Know About Safety Instructions

Warning and Important Safety Instructions appearing in this Use & Care Guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution, and care must be exercised when installing, maintaining, or operating microwave.

Always contact your dealer, distributor, service agent, or manufacturer about problems or conditions you do not understand.

Recognize Safety Symbols, Words, Labels

⚠ DANGER

DANGER – Immediate hazards which **WILL** result in severe personal injury or death.

⚠ WARNING

WARNING – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in severe personal injury or death.

⚠ CAUTION

CAUTION – Hazards or unsafe practices which **COULD** result in minor personal injury.

⚠ CAUTION

To avoid personal injury or property damage, observe the following:

1. Do not deep fat fry in oven. Fat could overheat and be hazardous to handle.
2. Do not cook or reheat eggs in shell or with an unbroken yolk using microwave energy. Pressure may build up and erupt. Pierce yolk with fork or knife before cooking.
3. Pierce skin of potatoes, tomatoes, and similar foods before cooking with microwave energy. When skin is pierced, steam escapes evenly.
4. Do not operate oven without load or food in oven cavity.
5. Use only popcorn in packages designed and labeled for microwave use. Popping time varies depending on oven wattage. Do not continue to heat after popping has stopped. Popcorn will scorch or burn. Do not leave oven unattended.
6. Do not use regular cooking thermometers in oven. Most cooking thermometers contain mercury and may cause an electrical arc, malfunction, or damage to oven.
7. Do not use metal utensils in oven.
8. Never use paper, plastic, or other combustible materials that are not intended for cooking.
9. When cooking with paper, plastic, or other combustible materials, follow manufacturer's recommendations on product use.
10. Do not use paper towels which contain nylon or other synthetic fibers. Heated synthetics could melt and cause paper to ignite.
11. Do not heat sealed containers or plastic bags in oven. Food or liquid could expand quickly and cause container or bag to break. Pierce or open container or bag before cooking.
12. To avoid pacemaker malfunction, consult physician or pacemaker manufacturer about effects of microwave energy on pacemaker.



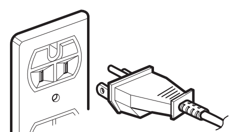
Important Safety Instructions

⚠ WARNING

To avoid risk of electrical shock or death, this oven must be grounded and plug must not be altered.

Grounding Instructions

Oven MUST be grounded. Grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current if an electrical short occurs. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. See Installation Instructions.



Consult a qualified electrician or servicer if grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the oven is properly grounded.

Do not use an extension cord. If the product power cord is too short, have a qualified electrician install a three-slot receptacle. This oven should be plugged into a separate 60 hertz circuit with the electrical rating as shown in specifications table. When the oven is on a circuit with other equipment, an increase in cooking times may be required and fuses can be blown. Microwave operates on standard household current, 110-120V.

Federal Communications Commission Radio Frequency Interference Statement (U.S.A. Only)

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception. It has been type tested and found to comply with limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- Reorient the receiving antenna of the radio or television.
- Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that the microwave oven and the receiver are on different branch circuits.

The manufacturer is not responsible for any radio or television interference caused by **unauthorized modification** to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy

A. **DO NOT** attempt to operate this oven with the door open since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
B. **DO NOT** place any object between the oven front face and the door to allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
C. **DO NOT** operate the oven if it is damaged. It is particularly important that oven door close properly and that there is no damage to:
   1. door (bent),
   2. hinges and latches (broken or loosened),
   3. door seals and sealing surfaces.
D. Oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

⚠ WARNING

Liquids such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.** To reduce the risk of injury to persons:

1. Do not overheat the liquid.
2. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
3. Do not use straight-sided containers with narrow necks.
4. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
5. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Important Safety Instructions

⚠ WARNING

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed to reduce the risk of burns, electric shock, fire, or injury to persons or exposure to excessive microwave energy.

1. **READ** all instructions before using oven.
2. **READ AND FOLLOW** the specific “PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY” on page 3.
3. Install or locate this oven **ONLY** in accordance with the installation instructions in this manual.
4. Some products such as whole eggs and sealed containers—for example, closed glass jars—are able to explode and **SHOULD NOT** be **HEATED** in this oven.
5. Use this oven **ONLY** for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this oven. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
6. As with any appliance, **CLOSE SUPERVISION** is necessary when used by **CHILDREN** or **INFIRM PERSONS.**
7. See door cleaning instructions in the Care and Cleaning section.
8. Baby food jars shall be open when heated and contents stirred or shaken before consumption, in order to avoid burns.
9. **DO NOT** use this oven for commercial purposes. It is made for household use only.
10. **DO NOT** heat baby bottles in oven.
11. **DO NOT** operate this oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
12. This oven, including power cord, must be serviced **ONLY** by qualified service personnel. Special tools are required to service oven. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
13. **DO NOT** cover or block filter or other openings on oven.
14. **DO NOT** store this oven outdoors. **DO NOT** use this product near water – for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool or similar locations.
15. **DO NOT** immerse cord or plug in water.
16. Keep cord **AWAY** from **HEATED** surfaces.
17. **DO NOT** let cord hang over edge of table or counter.
18. Clean the ventilating hood frequently.
19. **DO NOT** allow grease to accumulate on the hood or filters.
20. Use care when cleaning the ventilating hood filters. Corrosive cleaning agents such as lye-based oven cleaners may damage the filters.
21. When flaming foods under the hood, turn the fan on.
22. Suitable for use above both gas and electric cooking equipment 36 inches or less wide.

⚠ CAUTION

To avoid risk of fire in the oven cavity:

a. **DO NOT** overcook food. Carefully attend oven when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.

b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.

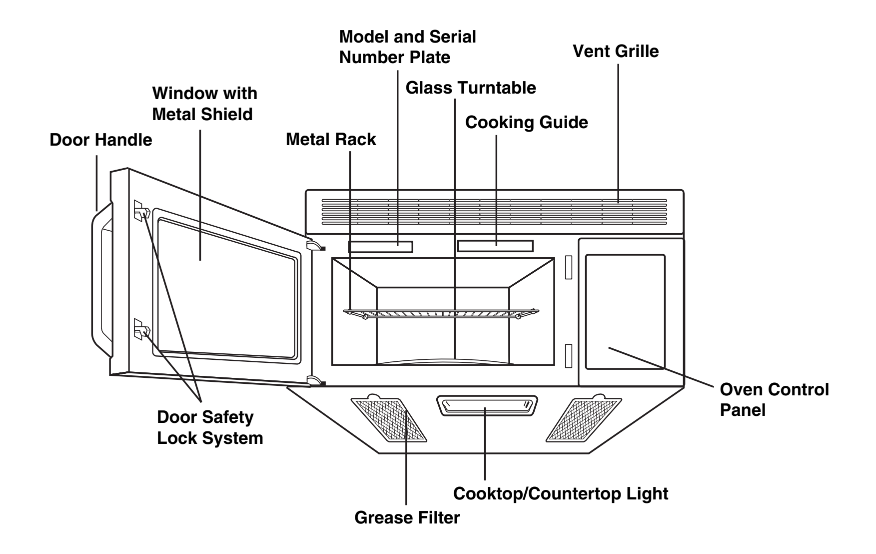
c. If materials inside the oven ignite, keep oven door **CLOSED**, turn oven off and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

d. **DO NOT** use the cavity for storage. **DO NOT** leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

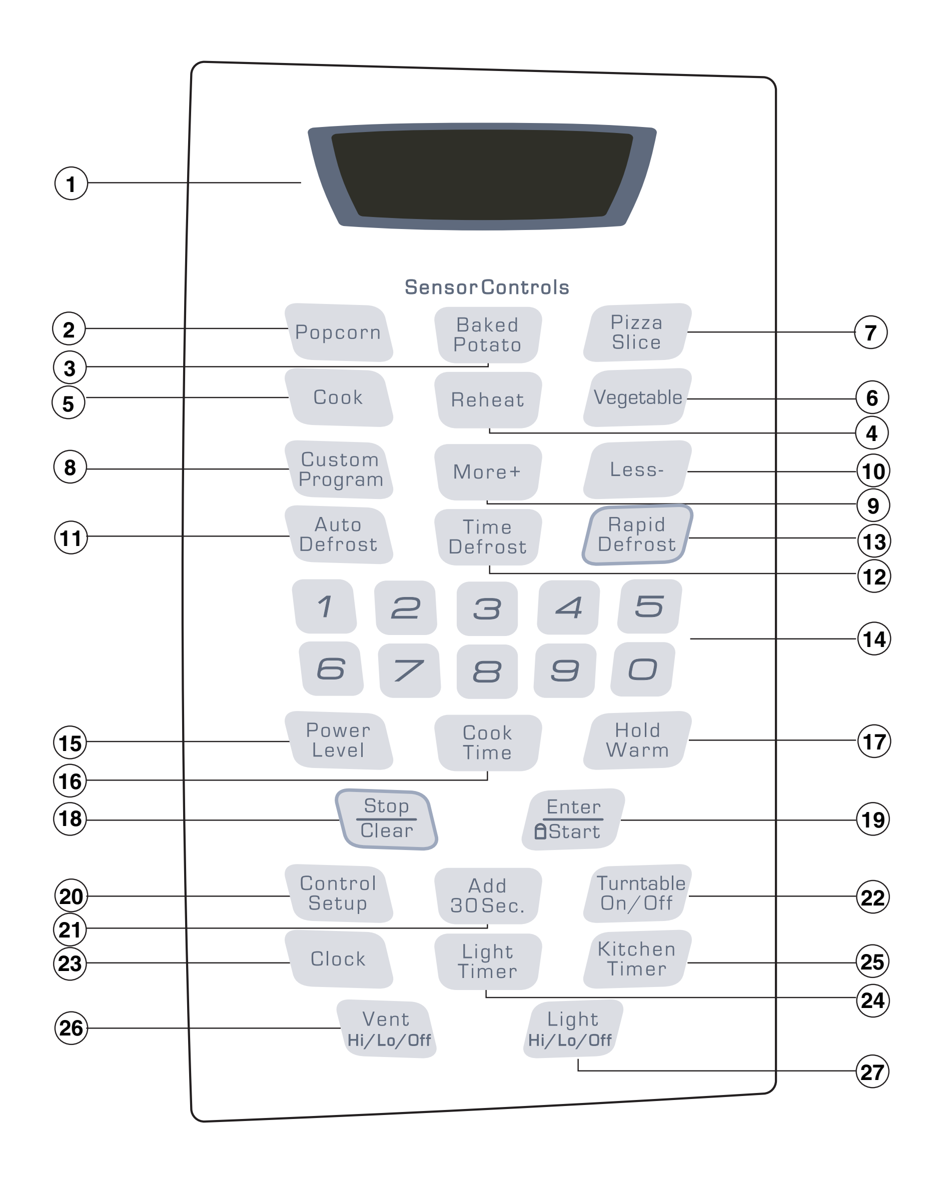


Features



OVEN SPECIFICATIONS

Power Supply	120 VAC, 60 Hz
Input Power	1,500 W
Cooking Power	1,000 W (IEC 60705 Standard)
Frequency	2,450 MHz
Rated Current	13 A
Outer Dimensions (WxHxD)	$29\frac{15}{16}$" x $16\frac{7}{6}$" x $15\frac{3}{8}$"
Cavity Volume	1.6 Cu. Ft.
Net Weight	52 lbs.



FEATURES

1. **DISPLAY:** The Display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.
2. **POPCORN:** Touch this pad when popping popcorn in your microwave oven. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the popcorn. See page 11 for more information.
3. **BAKED POTATO:** Touch this pad to cook potatoes. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the potato. See page 12 for more information.
4. **REHEAT:** Touch this pad to reheat casserole, dinner plate, and soup/sauce. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity coming from the food. See page 12 for more information.



Features

5. **COOK:** Touch this pad to cook frozen entree, casserole, and rice. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity coming from the food. See page 12 for more information.
6. **VEGETABLE:** Touch this pad to cook vegetables. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects from the vegetables. See page 12 for more information.
7. **PIZZA SLICE:** Touch this pad to reheat pizza. The oven's sensor will tell the oven how long to cook depending on the amount of humidity it detects. See page 11 for more information.
8. **CUSTOM PROGRAM:** Touch this pad to recall one cooking instruction previously programmed into memory. See page 9 for more information.
9. **MORE+:** Touch this pad to add ten seconds of cooking time each time you press it. See page 9 for more information.
10. **LESS-:** Touch this pad to subtract ten seconds of cooking time each time you press it. See page 9 for more information.
11. **AUTO DEFROST:** Meat, poultry, fish. Touch this pad to select food type and defrost food by weight. See page 14 for more information.
12. **TIME DEFROST:** Touch this pad to defrost most other frozen foods. See page 15 for more information.
13. **RAPID DEFROST:** This pad provides RAPID defrost for 1.0 pound of frozen food. See page 15 for more information.
14. **NUMBER:** Touch number pads to enter cooking time, power level, quantities, or weights.
15. **POWER LEVEL:** Touch this pad to select a cooking power level.
16. **COOK TIME:** Touch this pad to set a cooking time. See page 9 for more information.
17. **HOLD WARM:** Touch this pad to keep hot, cooked foods warm in your microwave oven for up to 99 minutes 99 seconds. See page 8 for more information.
18. **STOP/CLEAR:** Touch this pad to stop the oven or to clear all entries.
19. **ENTER/START:** Touch this pad to start a function. If you open the door after oven begins to cook, touch ENTER/START again.
20. **CONTROL SETUP:** Touch this pad to change the oven's default settings for sound, clock, display speed and defrost weight. See page 7 for more information.
21. **ADD 30 SEC:** Touch this pad to set and start quickly at 100% power level. See page 8 for more information.
22. **TURNTABLE ON/OFF:** Touch this pad to turn off the turntable. OFF will appear in the display. See page 7 for more information.

NOTE:

- This option is not available in sensor cook and defrost modes.

23. **CLOCK:** Touch this pad to enter the time of day. See page 7 for more information.
24. **LIGHT TIMER:** Touch this pad to set the light timer. See page 8 for more information.
25. **KITCHEN TIMER:** Touch this pad to set the kitchen timer. See page 7 for more information.
26. **VENT HI/LO/OFF:** Touch this pad to turn the fan on or off. See page 7 for more information.
27. **LIGHT HI/LO/OFF:** Touch this pad to turn on the cooktop/countertop light. See page 8 for more information.



Operating Instructions

LEARN ABOUT YOUR MICROWAVE OVEN

This section discusses the concepts behind microwave cooking and introduces you to the basics you need to know to operate your microwave oven. Please read this information before use.

⚠ CAUTION

- To avoid risk of personal injury or property damage, do not run oven empty.
- To avoid risk of personal injury or property damage, do not use stoneware, aluminum foil, metal utensils, or metal trimmed utensils in the oven.

CLOCK

This oven includes a 12-hour clock.

Example: To set 8:00 AM.



1. Touch **CLOCK** pad.(Press once for AM, twice for PM)



2. Enter the time by using the number key pad.



3. Touch **CLOCK** pad.

KITCHEN TIMER

You can use your microwave oven as a timer. Use the Timer for timing up to 99 minutes, 99 seconds.

Example: To set for 3 minutes.



1. Touch **KITCHEN TIMER** pad.

2. Enter the time by using the number key pad.



3. Touch **ENTER/ START** pad. When the time is over, you will hear beeps and **END** will display.

CONTROL SETUP

You can change the default values for beep sound, clock, display speed and defrost weight.

See following chart for more information.

No.	Function	No.	Result
1	Beep ON/ OFF control	1 2	Sound ON Sound OFF
2	Clock display control	1 2	Clock ON Clock OFF
3	Display	1 2 3	Slow speed Normal speed Fast speed
4	Defrost weight mode selected	1 2	Lbs. Kg.

Example: To change defrost weight mode (from Lbs. to Kg).



1. Touch **CONTROL SETUP** pad.



2. Touch number **4** pad.



3. Touch number **2** pad.

VENT HI/LO/OFF



The VENT moves steam and other vapors from the cooking surface. The vent will operate at low speed whenever the oven is on.

To operate the vent manually: Touch **VENT** once for High fan speed, twice for Low fan speed, or three times to turn the fan off.

NOTE:

- If the temperature gets too hot around the microwave oven, the fan in the vent hood will automatically turn on at the HIGH setting to cool the oven. It may stay on up to an hour. When this occurs, the vent cannot be turned off.

TURNTABLE ON/OFF



For best cooking results, leave the turntable on. It can be turned off for large dishes.

Press **TURNTABLE ON/OFF** to turn the turntable on or off.

NOTES:

- This option is not available in sensor cook and defrost modes.
- **Sometimes the turntable can become hot to touch.** Be careful touching the turntable during and after cooking.
- **Do not run the oven empty.**



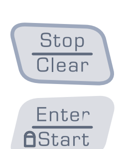
Operating Instructions

CHILD LOCK

You may lock the control panel to prevent the microwave from being accidentally started or used by children.

The Child Lock feature is also useful when cleaning the control panel. Child Lock prevents accidental programming when wiping the control panel.

Example: To set the child lock.



1. Touch **STOP/ CLEAR** pad.
2. Touch and hold **ENTER/START** pad more than **4** seconds. **LOCKED** will appear in the display window with two beeps.

Example: To cancel the child lock.



1. Touch and hold **ENTER/START** pad more than **4** seconds. **LOCKED** will disappear and you hear two beeps.

LIGHT HI/LO/OFF



Touch **LIGHT HI/LO/OFF** pad once for bright light, twice for night light, or three times to turn the light off.

ADD 30 SEC.

A time-saving pad, this simplified control lets you quickly set and start microwave cooking without the need to touch the **ENTER/ START** pad.

Example: To set ADD 30 SEC. for 2 minutes.



1. Touch **ADD 30 SEC**. pad 4 times. The oven begins cooking and display shows time counting down.

LIGHT TIMER

You can set the **LIGHT** to turn on and off automatically at any time. The light comes on at the same time every day until reset.

Example: Turn on 2:00 AM, turn off 7:00 AM.



1. Touch **LIGHT TIMER** pad.(Press once for AM, twice for PM.)
2. Enter the time you want the LIGHT to turn on.
3. Touch **LIGHT TIMER** pad again.(Press once for AM, twice for PM.)
4. Enter the time you want the LIGHT to turn off.



5. Touch **ENTER/ START** pad.

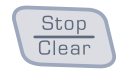
NOTE:

- To reset the time to turn on and off the LIGHT, repeat steps 1 to 5.

Example: To cancel the LIGHT TIMER.



1. Touch **LIGHT TIMER** pad.



2. Touch **STOP/ CLEAR** pad.

NOTE:

- If you want to cancel the LIGHT TIMER in operation, touch the Light Hi/Lo/Off pad.

HOLD WARM

You can keep cooked food warm in your microwave oven for up to 99 minutes 99 seconds. You can use HOLD WARM by itself or to follow a cooking cycle automatically.

Example: To use HOLD WARM.



1. Touch **HOLD WARM** pad.
2. Touch **ENTER/ START** pad.

NOTES:

- **HOLD WARM** operates for up to 99 minutes 99 seconds.
- **Food cooked covered** should be covered during HOLD WARM.
- **Pastry items** (pies, turnovers, etc.) should be uncovered during HOLD WARM.
- **Complete meals** kept warm on a dinner plate can be covered during HOLD WARM.

Food Type	Recommended Quantity
Liquid	1-2 cups
Dry	5-10 ozs.

To make HOLD WARM automatically follow another cycle:

- While you are programming the cooking instructions, touch HOLD WARM before touching ENTER/ START.
- When the last cooking cycle is over, you will hear two beeps and “HOLD WARM” will appear in the oven display.
- You can set HOLD WARM to follow AUTO DEFROST, or multi-cycle cooking.



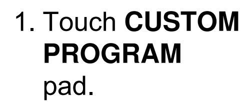
Operating Instructions

CUSTOM PROGRAM

CUSTOM PROGRAM lets you recall one cooking instruction previously placed in memory and begin cooking quickly.

Example: To cook for 2 minutes.





1. Touch **CUSTOM PROGRAM** pad.



2. Enter the cook time.



3. Touch **ENTER/ START** pad.

Example: To recall the custom program.



1. Touch **CUSTOM PROGRAM** pad.



2. Touch **ENTER/ START** pad. When the cook time is over, you will hear four beeps and END will display.

MORE+/LESS-

By using the **MORE+** or **LESS-** keys, all of the pre-programmed cook and time cook features can be adjusted to cook food for a longer or shorter time.



1. Pressing **MORE+** will add 10 seconds of cooking time each time you press it.



2. Pressing **LESS-** will subtract 10 seconds of cooking time each time you press it.

COOKING AT HIGH POWER LEVELS

Example: To cook food for 8 minutes 30 seconds at 100% power.



1. Enter the cook time.
2. Touch **ENTER/ START** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

COOKING AT LOWER POWER LEVELS

HIGH power cooking does not always give you the best results with foods that need slower cooking, such as roasts, baked goods, or custards. Your oven has 10 power settings in addition to HIGH.

Example: To cook food for 7 minutes 30 seconds at 70% power.



1. Enter the cook time.



2. Touch **POWER LEVEL** pad.



3. Enter the power level.



4. Touch **ENTER/ START** pad. When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

See cooking guide for Power levels, page 10.

COOKING WITH MORE THAN ONE COOK CYCLE

For best results, some recipes call for one Power Level for a certain length of time, and another Power Level for another length of time.Your oven can be set to change from one to another automatically, for up to three cycles if the first heating cycle is defrost.

Example: To cook food for 3 minutes at 100% power and then 70% power for 7 minutes 30 seconds.





1. Enter the first cook time.
2. Touch **COOK TIME** pad.
3. Enter the second cook time.



4. Touch **POWER LEVEL** pad.
5. Enter the power level.
6. Touch **ENTER/ START** pad.

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.



COOKING GUIDE FOR LOWER POWER LEVELS

The 10 power levels in addition to HIGH allow you to choose the best power level for the food you are cooking. Below are listed all the power levels, examples of foods best cooked at each level, and the amount of microwave power you are using.

POWER LEVEL	MICROWAVE OUTPUT	USE
10 High	100%	• Boil water. • Cook ground beef. • Make candy. • Cook fresh fruits and vegetables. • Cook fish and poultry. • Preheat browning dish. • Reheat beverages. • Bacon slices. Place utensil on metal oven rack.
9	90%	• Reheat meat slices quickly. • Saute onions, celery, and green pepper.
8	80%	• All reheating. • Cook scrambled eggs.
7	70%	• Cook breads and cereal products. • Cook cheese dishes, veal. • Cook cakes, muffins, brownies, cupcakes.
6	60%	• Cook pasta.
5	50%	• Cook meats, whole poultry. • Cook custard. • Cook whole chicken, turkey, spare ribs, rib roast, sirloin roast.
4	40%	• Cook less tender cuts of meat. • Reheat frozen convenience foods.
3	30%	• Thaw meat, poultry, and seafood. • Cook small quantities of food. • Finish cooking casserole, stew, and some sauces.
2	20%	• Soften butter and cream cheese. • Heat small amounts of food.
1	10%	• Soften ice cream. • Raise yeast dough.
0		• Standing time.



Operating Instructions

SENSOR OPERATING INSTRUCTIONS

Sensor Cook allows you to cook most of your favorite foods without selecting cooking times and power levels. The display will indicate SENSING during the initial sensing period. The oven automatically determines required cooking time for each food item. When the internal sensor detects a certain amount of humidity coming from the food, it will tell the oven how much longer to heat. The display will show the remaining heating time. For best results for cooking by Sensor, follow these recommendations:

1. Food cooked with the sensor system should be at normal storage temperature.
2. Glass turntable and outside of container should be dry to assure best cooking results.
3. Foods should always be covered loosely with microwavable plastic wrap, waxed paper, or a lid.
4. Do not open the door or touch the STOP/CLEAR pad during the sensing time. When sensing time is over, the oven beeps twice and the remaining cooking time will appear in the display window. At this time you can open the door to stir, turn, or rearrange the food.

SENSOR COOKING GUIDE

Appropriate containers and coverings help assure good Sensor cooking results.

1. Always use microwavable containers and cover them with lids or vented plastic wrap.
2. Never use tight-sealing plastic covers. They can prevent steam from escaping and cause food to overcook.
3. Match the amount to the size of the container. Fill containers at least half full for best results.
4. Be sure the outside of the cooking container and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.

ADDING OR SUBTRACTING COOK TIME

By using the **MORE+** or **LESS-** pads all of the sensor cook and time cook settings can be adjusted to cook food for a longer or shorter time. Pressing **MORE+** will add 10 seconds of cooking time each time you press it. Pressing **LESS-** will subtract 10 seconds of cooking time each time you press it.

POPCORN

POPCORN lets you pop commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. For best results, use fresh bags of popcorn.

Example: To pop popcorn

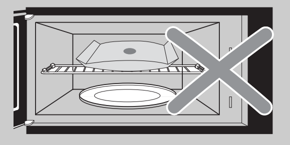
Popcorn

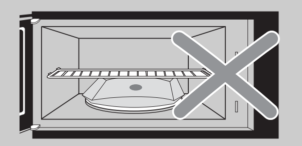
1. Touch **POPCORN** pad. When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

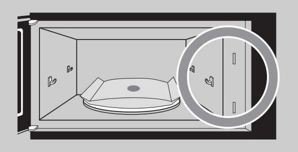
• Recommended amounts: 3.0-3.5 ozs.

⚠ CAUTION

- **DO NOT** leave microwave oven unattended while popping corn.
- When popping commercially packaged popcorn,**remove the rack from the oven;** Do not place the bag of microwave popcorn on the rack or under the rack.







PIZZA SLICE

Reheating pizza with PIZZA SLICE lets you reheat one or several slices of pizza without selecting cooking times and power levels.

Example: To reheat 2 slices of pizza.



1. Touch **PIZZA SLICE** pad. When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

• Recommended amounts: 1-3 slices, (about 3-5 ozs. each slice).



BAKED POTATO

The BAKED POTATO pad lets you bake one or several potatoes without selecting cooking times and power levels.

NOTES:

- Before baking, pierce potato with fork several times.
- After baking, let stand for 5 minutes.

Example: To cook 2 potatoes.



1. Touch **BAKED POTATO** pad. When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

- Recommended amounts: 1-4 potatoes (about 9-11 ozs. each)

VEGETABLE

VEGETABLE has preset cook powers for 3 food categories: **Fresh, Frozen, and Canned.**

Example: To cook Frozen Vegetable.





1. Touch **VEGETABLE** pad.
2. Choose food category.

Category	Touch Pad Number
Fresh	1
Frozen	2
Canned	3

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

NOTE:

- Place canned vegetables in a microwavable bowl or casserole. Cover with plastic wrap and vent. Let stand 5 minutes.
  - Recommended amounts: 1-4 cups
  - Recommend 1/4”-1/2” venting of cover.

COOK

Using COOK lets you heat common microwave-prepared foods without needing to program times and Cook Powers. COOK has preset Cook Power for 3 food categories: **Frozen Entree, Casserole, and Rice.**

Example: To cook Rice.



1. Touch **COOK** pad.
2. Choose food category.

Category	Touch Pad Number
Frozen Entree	1
Casserole	2
Rice	3

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

Recommended amounts:

Frozen Entree	10-21 ozs.
Casserole	1-4 cups
Rice	1/2-2 cups

NOTE:

- Use only long grain rice with sensor cook program. See page 20 to cook other types of rice.

REHEAT

REHEAT lets you heat foods without needing to program times and Cook Powers. REHEAT has preset Cook Powers for 3 categories: **Casserole, Dinner Plate, and Soup/Sauce.**

Example: To reheat Casserole.



1. Touch **REHEAT** pad.
2. Choose food category.

Category	Touch Pad Number
Dinner Plate	1
Soup/Sauce	2
Casserole	3

When the cook time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

Recommended amounts:

Dinner Plate	1-2 servings
Soup/Sauce	1-4 cups
Casserole	1-4 cups



SENSOR COOK TABLE

CATEGORY		DIRECTIONS	AMOUNT
Potato		Pierce each potato with a fork and place on the oven tray around the edge, at least one inch apart.	1 - 4 medium approx. 8 -10 ozs. each
VEGETABLE	Fresh Vegetable	Prepare as desired, wash, and leave residual water on the vegetables. Place in an appropriately-sized microwave container, cover with plastic wrap and vent.	1 - 4 cups
	Frozen Vegetable	Remove from package, rinse off frost under running water. Place in an appropriately-sized microwave container, cover with plastic wrap and vent.	1 - 4 cups
	Canned Vegetable	Remove from the outer display can. Place in an appropriately sized microwave container, cover with plastic wrap and vent. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.	1 - 4 cups
Casserole		Assemble the ingredients per the recipe in a 1-2 quart casserole. Cooking with plastic wrap and vent. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes	1 - 4 cups
Rice		Add twice the amount of water to the rice. Use a microwave container large enough to prevent water from boiling over dish. Cover with plastic wrap or lid.	1/2 - 2 cups
Frozen Entree		Remove from outer display package. Slit cover. If not in microwave-safe container, place on plate, cover with plastic wrap and vent.	10 - 21 ozs.

SENSOR REHEAT TABLE

CATEGORY	DIRECTIONS	AMOUNT
Pizza	This is a reheat function for leftover pizza. Place on paper towel on a microwave safe plate.	1 - 3 slices (3 - 5 ozs. each)
Dinner Plate	Place on a low plate. Cover with vented plastic wrap. Let stand 3 minutes.	1 - 2 servings
Soup/Sauce	Place in shallow microwavable casserole. Cover with vented plastic wrap. After cooking, stir and let stand 3 minutes.	1 - 4 cups
Casserole	Cover dish containing the casserole with plastic wrap and vent. After cooking, stir and allow to stand for 3 minutes.	1 - 4 cups



Operating Instructions

AUTO DEFROST

Three defrost choices are preset in the oven. The defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods, because the oven automatically sets the defrosting times for each food item according to the weight you enter. For added convenience, the AUTO DEFROST includes a built-in tone mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange the food during the defrost cycle. Three different defrosting options are provided.

1. MEAT
2. POULTRY
3. FISH

After touching the AUTO DEFROST once, select the food category. Available weight ranges for Meat, Poultry and Fish are 0.1 to 6.0 lbs.

Example : To defrost 1.2 lbs of meat.



1. Touch **AUTO DEFROST** pad.



2. Choose food category.



3. Enter the weight.



4. Touch **ENTER/START** pad.

NOTES:

- After you touch ENTER/ START, the display counts down the defrost time. The oven will beep once during the Defrost cycle. At this time, open the door and turn, separate, or rearrange the food as needed. Remove any portions that have thawed then return frozen portions to the oven and touch ENTER/START to resume the defrost cycle.
- **The oven will not stop during the BEEP unless the door is opened.**

For best results:

- Remove fish, shellfish, meat, and poultry from its original closed paper or plastic package (wrapper). Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook.
- Form the meat into the shape of a doughnut before freezing. When defrosting, scrape off thawed meat when the beep sounds and continue defrosting.
- Place foods in a shallow glass baking dish or a on a microwave roasting rack to catch drippings.
- Foods should still be somewhat icy in the center when removed from the oven.

AUTO DEFROST TABLE

Category	Food
MEAT 0.1 to 6.0 lbs	**BEEF** Ground beef, Round steak, Cubes for stew, Tenderloin steak, Pot roast, Rib roast, Rump roast, Chuck roast, Hamburger patty. **LAMB** Chops (1-inch thick), Rolled roast. **PORK** Chops (1/2-inch thick), Hot dogs, Spareribs, Country-style ribs. Rolled roast, Sausage.
POULTRY 0.1 to 6.0 lbs	**POULTRY** Whole (under 4 lbs), Cut up, Breasts (boneless). **CORNISH HENS** Whole. **TURKEY** Breast (under 6 lbs).
FISH 0.1 to 6.0 lbs	**FISH** Fillets, Whole Steaks. **SHELLFISH** Crab meat, Lobster tails, Shrimp, Scallops.

DEFROST TIPS

- When using AUTO DEFROST, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
- Use AUTO DEFROST only for raw food. AUTO DEFROST gives best results when food to be thawed is a minimum of 0°F (taken directly from a true freezer). If food has been stored in a refrigerator-freezer that does not maintain a temperature of 5°F or below, always program a lower food weight (for a shorter defrosting time) to prevent cooking the food.
- If the food is stored outside the freezer for up to 20 minutes, enter a lower food weight.
- The shape of the package alters the defrosting time. Shallow rectangular packets defrost more quickly than a deep block.
- Separate pieces as they begin to defrost. Separated pieces defrost more easily.
- You can use small pieces of aluminum foil to shield foods like chicken wings, leg tips, and fish tails, but the foil must not touch the side of the oven. Foil causes arcing, which can damage the oven lining.
- Shield areas of food with small pieces of foil if they start to become warm.
- For better results, a preset standing time is included in the defrosting time.
- For best results, elevate food to be defrosted on a microwave safe roasting rack. This prevents the possibility of warm meat juices cooking food during defrost.



Operating Instructions

TIME DEFROST

This feature allows you to choose the time you want to defrost.

The Time Defrost Chart provides some basic guidelines for using Time Defrost.

Example: To defrost for 2 minutes.



1. Touch **TIME DEFROST** pad.
2. Enter the defrosting time you want.



3. Touch **ENTER/START** pad.(Defrost starts)

When the defrost time is over, you will hear four beeps and **END** will display.

RAPID DEFROST

The RAPID DEFROST feature provides a rapid defrost for 1.0 pound frozen food. The oven automatically sets the defrosting time for ground beef.

Example: To defrost 1lb. ground beef.



1. Touch **RAPID DEFROST** pad.
2. Touch **ENTER/START** pad.

METAL RACK

⚠ CAUTION

To avoid risk of property damage:

- Do not use rack to pop popcorn.
- Rack must be on the four plastic supports when used.
- Use the rack only when cooking food on rack position.
- Do not cook with rack on floor of the oven.

The metal rack gives you extra space when cooking in more than one container at the same time.

To use rack:

1. Place rack securely in the four plastic supports.
   - Rack MUST NOT touch metal walls or back of microwave oven.
2. Place equal amounts of food both ABOVE AND BELOW rack.
   - Amount of food must be approximately the same to balance out cooking energy.

TIME DEFROST CHART

FOOD	TIME	SPECIAL INSTRUCTIONS
MEAT		
Bacon (1 lb.)	2 - 4 minutes	Turn meat over at beep. Stand for 5 minutes after defrosting.
Ground meat (1 lb.)	$4^{1}/_{2}$ - 6 minutes	Turn meat over at beep. Stand for 5 minutes after defrosting.
Roasts	$4^{1}/_{2}$- 6 minutes	Turn meat over at beep. Shield warm areas with foil. Stand for 5 to 10 minutes.
Steaks, chops and cutlets	$4^{1}/_{2}$ - 6 minutes per lb.	Same as above.
POULTRY		
Chicken, broiler-fryer cut up ($2^{1}/_{42}$ to 3 lbs.)	13 - 16 minutes	Turn meat over at beep. Shield warm areas with foil. Stand for 20 to 30 minutes. Cover with foil.
Chicken, whole (2 to 3 lbs.)	15 - 18 minutes	Turn meat over at beep. Shield warm areas with foil. Stand for 20 to 30 minutes. Cover with foil.
Cornish hen	5 - 7 minutes per lb.	Turn meat over at beep. Shield warm areas with foil. Stand for 20 to 30 minutes. Cover with foil.
FISH & SEAFOOD		
Fillets (1 lb.)	4 - $5^{1}/_{2}$ minutes	Place block in casserole. Turn food over and break up after beep. Stand for 5 minutes.
Shellfish, small pieces (1 lb.)	4 - 5 minutes	

NOTE:

- Defrost times are approximate and are intended as guidelines.



GETTING THE BEST COOKING RESULTS

To get the best results from your microwave oven, read and follow the guidelines below.

- **Storage Temperature:** Foods taken from the freezer or refrigerator take longer to cook than the same foods at room temperature.

  The time for recipes in this book is based on the normal storage temperature of the food.
- **Size:** Small pieces of food cook faster than large ones, pieces similar in size and shape cook more evenly. For even cooking, reduce the power when cooking large pieces of food.
- **Natural Moisture:** Very moist foods cook more evenly because microwave energy is attracted to water molecules.
- **Stir** foods such as casseroles and vegetables from the outside to the center to distribute the heat evenly and speed cooking. Constant stirring is not necessary.
- **Turn over** foods like pork chops, baking potatoes, roasts, or whole cauliflower halfway through the cooking time to expose all sides equally to microwave energy.
- **Place** delicate areas of foods, such as asparagus tips, toward the center of the dish.
- **Arrange** unevenly shaped foods, such as chicken pieces or salmon steaks, with the thicker, meatier parts toward the outside of the dish.
- **Shield,** with **small** pieces of aluminum foil, parts of food that may cook quickly, such as wing tips and leg ends of poultry.
- **Let It Stand:** After you remove the food from the microwave, cover food with foil or casserole lid and let it stand to finish cooking in the center and avoid overcooking the outer edges. The length of standing time depends on the density and surface area of the food.
- **Wrapping in waxed paper or paper towel:** Sandwiches and many other foods containing prebaked bread should be wrapped prior to microwaving to prevent drying out.

FISH AND SHELLFISH

Cooking Fish and Shellfish: General Directions

- Prepare the fish for cooking.
  - Completely defrost the fish or shellfish.
  - Arrange unevenly shaped pieces with thicker parts toward the outside of the dish. Arrange shellfish in a single layer for even cooking.
  - The type of cover you use depends on how you cook. Poached fish needs a microwavable lid or vented plastic wrap.
  - Baked fish, coated fish, or fish in sauce needs to be covered lightly with waxed paper to keep the coating crisp and sauce from getting watery.
  - Always set the shortest cooking time. Fish is done when it turns opaque and the thickest part begins to flake. Shellfish is done when the shell turns from pink to red and the flesh is opaque and firm.
- The Fish and Shellfish Cooking Table below provides specific directions with Power Level and Cooking Time settings for most types of fish and shellfish.

FISH AND SHELLFISH COOKING TABLE

FISH	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Fish fillets	HI	$3\frac{1}{2}$-$4\frac{1}{2}$ minutes	Arrange fish in a single layer with thickest portion toward outside edge of $1\frac{1}{2}$ quart microwavable baking dish. Brush with melted butter and season, if desired. Cook covered with vented plastic wrap. Let stand covered 2 minutes. If you are cooking more than 1 lb. of fish, turn the fish halfway through cooking.
Fish steaks	HI	$4\frac{1}{2}$-$5\frac{1}{2}$ minutes	
Whole fish	7	$4\frac{1}{2}$-6 minutes	
Scallops	HI	$3\frac{1}{2}$-5 minutes	Arrange in a single layer. Prepare as directed above, except stir instead of turning the shellfish.
Shrimp, shelled	HI	$3\frac{1}{2}$-5 minutes	



APPETIZERS/SAUCES/ SOUPS

Cooking Appetizers: Tips and Techniques

Recommended

- Crisp crackers, such as melba toast, shredded wheat, and crisp rye crackers are best for microwave use.Wait until party time to add the spreads. Place a paper towel under the crackers while they cook in the microwave oven to absorb extra moisture.
- Arrange individual appetizers in a circle for even cooking.
- Stir dips to distribute heat and shorten cooking time.

Cooking Sauces: Tips and Techniques

- Use a microwavable casserole or glass measuring cup that is at least 2 or 3 times the volume of the sauce.
- Sauces made with cornstarch thicken more rapidly than those made with flour.
- Cook sauces made with cornstarch or flour uncovered so you may stir them 2 or 3 times during cooking for a smooth consistency.
- To adapt a conventional sauce or gravy recipe, reduce the amount of liquid slightly.

Cooking Soups: Tips and Techniques

- Cook soups in a microwavable dish which holds double the volume of the recipe ingredients to prevent boil-over, especially if you use cream or milk in the soup.
- Generally, cover microwaved soups with VENTED plastic wrap or a microwavable lid.
- Cover foods to retain moisture. Uncover foods to retain crispness.
- Avoid overcooking by using the minimum suggested time. Add more time, if necessary, only after checking the food.
- Stirring occasionally will help blend flavors, distribute heat evenly, and may even shorten the cooking time.
- When converting a conventional soup recipe to cook in the microwave, reduce the liquid, salt, and strong seasonings.

Not Recommended

- Appetizers with a crisp coating or puff pastry are best done in a conventional oven with dry heat.
- Breaded products can be warmed in the microwave oven but will not come out crisp.

MEAT

Cooking Meat: General Directions

- Prepare the meat for cooking.
  - Defrost completely.
  - Trim off excess fat to avoid spattering.
  - Place the meat, fat side down, on a microwavable rack in a microwavable dish.
  - Use oven cooking bag for less tender cuts of meat.
  - Arrange the meat so that thicker portions are toward the outside of the dish.
  - Cover the meat with waxed paper to prevent spattering.
- Tend the meat as it cooks.
  - Drain juices as they accumulate to reduce spattering and keep from overcooking the bottom of the meat.
  - Shield thin or bony portions with strips of foil to prevent overcooking.

NOTE:

- Keep the foil **at least 1 inch** from the oven walls, and do not cover more than one-third of the meat with foil at any one time.

- Let the meat stand covered with foil 10-15 minutes after you remove it from the oven. The internal temperature of the meat may rise from 5-10° F during standing time.

The Meat Cooking Table on the next page provides detailed directions, Power Level, and Cooking Time settings for most cuts of meat.

MEAT COOKING TABLE

MEAT	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
BEEF Hamburgers, Fresh or defrosted (4 oz. each)	HI		Form patties with depression in center of each. Place on microwavable roasting rack. Brush with browning agent, if desired. Cover with waxed paper. Turn over halfway through cooking. Let stand covered 1 minute.
1 patty		1-1½ minutes	
2 patties		1½-2 minutes	
4 patties		2½-3½ minutes	
Sirloin tip roast (3-4 lbs.)	5	8-10 minutes per pound RARE (135°F) 11-13 minutes per pound MEDIUM (155°F)	Place roast fat side down on microwavable roasting rack. Add desired seasonings and cover with waxed paper. Turn meat over halfway through cooking and shield if necessary. Remove roast from microwave oven when desired temperature is reached. Let stand covered with foil 15 minutes. (Temperature may rise about 10°F).
LAMB Lamb roast, rolled boneless (3-4 lbs.)	5	11-12 minutes per pound RARE (135°F) 12-13 minutes per pound MEDIUM (145°F) 13-14 minutes per pound WELL (155°F)	Place roast fat side down on microwavable roasting rack. Brush lamb with marinade or desired seasonings such as rosemary, thyme or marjoram. Cover with waxed paper. Turn roast over after 15 minutes, and again after 30 minutes. Shield if necessary. Remove roast from microwave when desired temperature is reached. Let stand covered with foil 15 minutes. (Temperature may rise about 10°F).
PORK Bacon slices	HI		Place bacon slices on microwavable roasting rack. Cover with paper towels. Place microwavable roasting rack on the metal oven rack. After cooking, let stand 1 minute.
2 slices		1½-2 minutes	
4 slices		2-3 minutes	
6 slices		4-5 minutes	
10 slices		7-8 minutes	
Chops (5-7 oz. each)	3		Place chops in microwavable baking dish. Add desired seasonings and cover with vented plastic wrap. Cook until no longer pink or until internal temperature reaches 170° F. Turn chops over halfway through cooking. Let stand covered 5 minutes. (Temperature may rise about 10°F).
2 chops		18-20 minutes per pound	
4 chops		15-17 minutes per pound	
Loin Roast, rolled, boneless (3½- 4½ lbs.)	3	25-27 minutes per pound (165°F)	Place roast in cooking bag in microwavable dish. Add seasonings and browning agent if desired. Close bag loosely with microwavable closure or string. After cooking, let stand in bag 15 minutes. (Temperature may rise about 10°F.) Internal temperature of pork should reach 170°F before serving.
Sausage links, Fresh or Frozen, defrosted (1-2 oz. each)	HI		Pierce links and place on microwavable roasting rack. Cover with waxed paper or paper towel. Turn over halfway through cooking. After cooking, let stand covered 1 minute.
2 links		45-60 seconds	
4 links		1-1½ minutes	
6 links		1½-2 minutes	
10 links		1¾-2 minutes	



POULTRY

Cooking Poultry: General Directions

- Prepare the poultry for cooking.
  - Defrost completely.
  - Arrange poultry pieces with thicker pieces at the outside edge of the baking dish. When cooking legs, arrange them like the spokes of a wheel.
  - Cover the baking dish with waxed paper to reduce spattering.
  - Use a browning agent or cook with a sauce to give a browned appearance.
- Watch the poultry as it cooks.
  - Drain and discard juices as they accumulate.
  - Shield thin or bony pieces with small strips of aluminum foil to prevent overcooking. Keep foil **at least 1 inch** from the oven walls and other pieces of foil.
- Poultry is done when it is no longer pink and the juices run clear. When done, the temperature in the thigh meat should be 180-185°F.
- Let the poultry stand after cooking covered with foil for 10 minutes.

The Poultry Cooking Table below provides detailed directions, Power Level, and Cooking Time settings for most cuts and types of poultry.

POULTRY COOKING TABLE

POULTRY	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Chicken pieces (2 1/2-3 lbs.)	HI	4 1/2-5 1/2 minutes per pound	Before cooking, wash pieces and shake the water off. Place pieces in a single layer in a microwavable baking dish with thicker pieces to the outside. Brush with butter or browning agent and seasonings if desired. Cover with waxed paper. Cook until no longer pink and juices run clear. Let stand covered 5 minutes.
Chicken whole (3-3 1/2 lbs.)	HI	12-13 minutes per pound	Before cooking, wash and shake off water. Place breast side down on a microwavable roasting rack. Brush with butter, or browning agent and seasoning if desired. Cover with waxed paper. Cook 1/3 of estimated time. Turn breast side up, brush with butter, or browning agent. Replace waxed paper. Cook 1/3 of estimated time again. Shield if necessary. Cook remaining 1/3 of estimated time or until no longer pink and juices run clear. Let stand covered with foil 10 minutes. (The temperature may rise about 10°F.) The temperature in the thigh should be 180°F-185°F when the poultry is done.
Cornish Hens whole (1-1 1/2 lbs. each)	HI	6-7 minutes per pound	Before cooking, wash and shake the water off. Tie wings to body of hen and the legs to tail. Place hens breast side down on microwavable rack. Cover with waxed paper. Turn breast side up halfway through cooking. Shield bone ends of drumsticks with foil. Remove and discard drippings. Brush with butter or browning agent and seasonings if desired. Cook until no longer pink and juices run clear. Remove hens from microwave when they reach desired temperature. Let stand covered with foil 5 minutes. (Temperature may rise about 10°F). Temperature in breast should be 170°F before serving.

PASTA AND RICE

Microwave cooking and conventional cooking of pasta, rice, and cereal require about the same amount of time, but the microwave is a more convenient method because you can cook and serve in the same dish. There is no stirring needed and leftover pasta tastes just like fresh cooked when reheated in the microwave oven.

Cooking Pasta and Rice: Tips and Techniques

- If you are planning to use rice or pasta in a casserole, undercook it so it is still firm.
- Allow for standing time with rice, but not for pasta.
- The Pasta and Rice Cooking Tables below provide specific directions, with Power Level and cooking time settings for most common types of pasta and rice.

PASTA COOKING TABLE

PASTA	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Spaghetti 4 cups water Add 8 ozs. spaghetti	HI 5	9-10 minutes $7\frac{1}{2}$-$8\frac{1}{2}$ minutes	Combine hot tap water and salt, if desired. Use a 2-quart microwavable baking dish and cover with vented plastic wrap for spaghetti and lasagna noodles. Use microwavable lid or vented plastic wrap for macaroni and egg noodles. Cook as directed in chart or until water boils. Stir in pasta; cook covered as directed in chart or until tender. Drain in a colander.
Macaroni 3 cups water Add 2 cups macaroni	HI 5	6-7 minutes $5\frac{1}{2}$-$6\frac{1}{2}$ minutes	
Lasagna noodles 4 cups water Add 8 ozs. lasagna noodles	HI 5	7-8 minutes 11-$12\frac{1}{2}$ minutes	
Egg noodles 6 cups water Add 4 cups noodles	HI 5	8-10 minutes $5\frac{1}{2}$-$6\frac{1}{2}$ minutes	

RICE COOKING TABLE

RICE	POWER LEVEL	COOKING TIME	DIRECTIONS
Long grain $2\frac{1}{4}$ cups water Add 1 cup rice	HI 3	5-7 minutes 19 minutes	Combine hot tap water and salt, if desired, in 2 quart microwavable casserole. Cover with microwavable lid or vented plastic wrap. Cook as directed in chart or until water boils. Stir in rice and any seasonings. Cook covered as directed in chart or until water is absorbed and rice is tender. Let stand covered 5 to 10 minutes. Fluff with fork.
Brown $2\frac{1}{4}$ cups water Add 1 cup rice	HI 3	$4\frac{1}{2}$-$5\frac{1}{2}$ minutes 28 minutes	
Long grain and wild rice mix $2\frac{1}{3}$ cups water Add 6 oz. package	HI 3	4-5 minutes 24 minutes	
Quick cooking 1 cup water Add 1 cup rice	HI	2-3 minutes	Cook water until it boils. Stir rice into boiling water and let stand, covered 5 to 10 minutes or until water is absorbed and rice is tender. Fluff with fork.



Care and Cleaning

CARE AND CLEANING

For best performance and safety, keep the oven clean inside and outside. Take special care to keep the inner door panel and the oven front frame free of food or grease build-up. **Never use rough powder or pads.** Wipe the microwave oven inside and out, including the hood bottom cover, with a soft cloth and a warm (not hot) mild detergent solution. Then rinse and wipe dry. Use a chrome cleaner and polish on chrome, metal and aluminum surfaces. Wipe spatters immediately with a wet paper towel, especially after cooking chicken or bacon. Clean your oven weekly or more often, if needed.

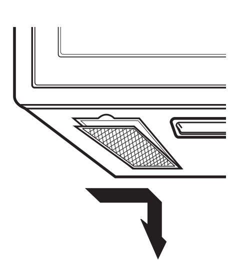
CLEANING THE GREASE FILTER

The grease filter should be removed and cleaned often, at least once a month.

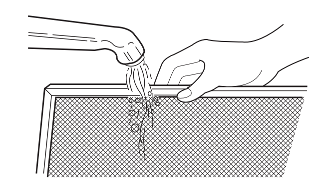
⚠ CAUTION

To avoid risk of personal injury or property damage, do not operate oven hood without filters in place.

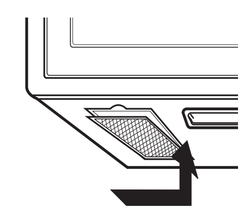
1. To remove grease filter, slide filter to the side. Pull filter downward and push to the other side. The filter will drop out.



2. Soak grease filter in hot water and a mild detergent. Rinse well and shake to dry. **Do not use ammonia or place in a dishwasher. The aluminum will darken.**



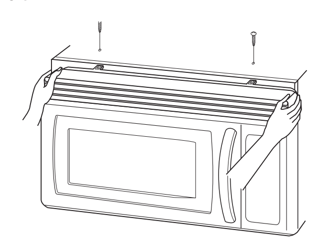
3. To reinstall the filter, slide it into the side slot, then push up and toward oven center to lock.



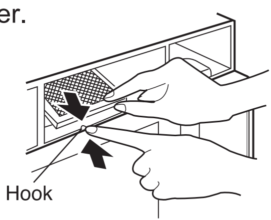
CHARCOAL FILTER REPLACEMENT

If your oven is vented inside, the charcoal filter should be replaced every 6 to 12 months, and more often if necessary. The charcoal filter cannot be cleaned. To order a new charcoal filter, contact the Parts Department at your nearest Authorized Service Center or call **1-800-843-0304** (inside U.S.A) or **1-866-587-2002** (Canada). Order Charcoal Filter kit #: MVHRK4.

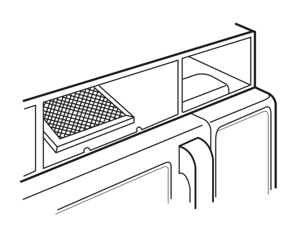
1. Unplug oven or turn off power at the main power supply.
2. Remove the two vent grille mounting screws. (2 middle screws)
3. Tip the grille forward, then lift it out.



4. Open the door.
5. Push the hook and remove old filter.



6. Slide a new charcoal filter into place and close the door. The filter should rest at the angle shown.



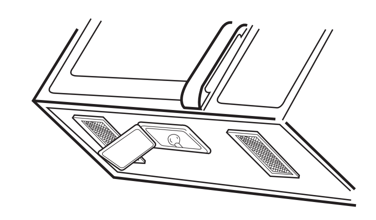
7. Slide the bottom of the vent cover into place. Push the top until it snaps into place. Replace the mounting screws. Turn the power back on at the main power supply and set the clock.

COOKTOP/NIGHT LIGHT REPLACEMENT

⚠ CAUTION

To avoid personal injury or property damage, wear gloves when replacing light bulb.

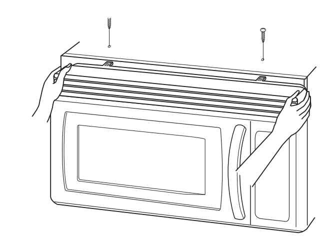
1. Unplug the oven or turn off power at the main power supply.
2. Remove the bulb cover mounting screws.



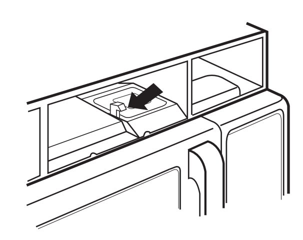
3. Replace bulb with 30 or 40 watt appliance bulb.
4. Replace bulb cover, and mounting screws.
5. Turn the power back on at the main power supply.

OVEN LIGHT REPLACEMENT

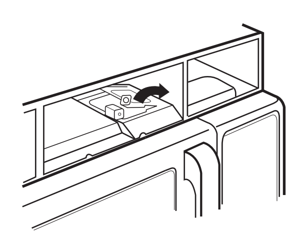
1. Unplug oven or turn off power at the main power supply.
2. Remove the vent cover mounting screws. (2 middle screws)
3. Tip the cover forward, then lift out to remove.



4. Lift up the bulb holder.



5. Remove bulb holder.



6. Replace bulb with a 30 or 40 watt appliance bulb.
7. Replace the bulb holder.
8. Slide the bottom of the vent cover into place. Push the top until it snaps into place. Replace the mounting screws. Turn the power back on at the main power supply.

Cooking Utensils

MICROWAVE UTENSIL GUIDE

USE	DO NOT USE
OVENPROOF GLASS (treated for high intensity heat)**:** Utility dishes, loaf dishes, pie plates, cake plates, liquid measuring cups, casseroles and bowls without metallic trim. **CHINA:** Bowls, cups, serving plates and platters without metallic trim. **PLASTIC:** Plastic wrap (as a cover)-- lay the plastic wrap loosely over the dish and press it to the sides. Vent plastic wrap by turning back one edge slightly to allow excess steam to escape. The dish should be deep enough so that the plastic wrap will not touch the food. As the food heats it may melt the plastic wrap wherever the wrap touches the food. Use plastic dishes, cups, semirigid freezer containers and plastic bags **only for short cooking times. Use these with care because the plastic may soften from the heat of the food.** **PAPER:** Paper towels, waxed paper, paper napkins, and paper plates with no metallic trim or design. Look for the manufacturer's label for use in the microwave oven.	**METAL UTENSILS:** Metal shields the food from microwave energy and produces uneven cooking. Also avoid metal skewers, thermometers or foil trays. Metal utensils can cause arcing, which can damage your microwave oven. **METAL DECORATION:** Metal-trimmed or metal-banded dinnerware, casserole dishes, etc. The metal trim interferes with normal cooking and may damage the oven. **ALUMINUM FOIL:** Avoid large sheets of aluminum foil because they hinder cooking and may cause harmful arcing. Use small pieces of foil to shield poultry legs and wings. Keep ALL aluminum foil at least 1 inch from the side walls and door of the oven. **WOOD:** Wooden bowls and boards will dry out and may split or crack when you use them in the microwave oven. Baskets react in the same way. **TIGHTLY COVERED UTENSILS:** Be sure to leave openings for steam to escape from covered utensils. Pierce plastic pouches of vegetables or other food items before cooking. Tightly closed pouches could explode. **BROWN PAPER:** Avoid using brown paper bags. They absorb too much heat and could burn. **FLAWED OR CHIPPED UTENSILS:** Any utensil that is cracked, flawed, or chipped may break in the oven. **METAL TWIST TIES:** Remove metal twist ties from plastic or paper bags. They become hot and could cause a fire.

Troubleshooting

Check the following list to be sure a service call is necessary. Reviewing additional information on items to check may prevent an unneeded service call.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES
If nothing on the oven operates	• check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. • check if oven is properly connected to electric circuit in house. • check that controls are set properly.
If the oven interior light does not work	• the light bulb is loose or defective.
If oven will not cook	• check that control panel was programmed correctly. • check that door is firmly closed. • check that Enter/Start Pad was touched. • check that timer wasn't started instead of a cooking function.
If oven takes longer than normal to cook or cooks too rapidly	• be sure the Power Level is programmed properly.
If the time of day clock does not always keep correct time	• check that the power cord is fully inserted into the outlet receptacle. • be sure the oven is the only appliance on the electrical circuit.
If food cooks unevenly	• be sure food is evenly shaped. • be sure food is completely defrosted before cooking. • check placement of aluminum foil strips used to prevent overcooking.
If food is undercooked	• check recipe to be sure all directions (amount, time, and power levels) were correctly followed. • be sure microwave oven is on a separate circuit. • be sure food is completely defrosted before cooking.
If food is overcooked	• check recipe to be sure all directions (amount, power level, time, size of dish) were followed.
If arcing (sparks) occur	• be sure microwavable dishes were used. • be sure wire twist ties were not used. • be sure oven was not operated when empty. • make sure metal rack (if used) is properly installed on 4 supports.
If the display shows a time counting down but the oven is not cooking	• check that door is firmly closed. • check that timer was not started instead of a cooking function.
Vent fan starts automatically	• If the temperature gets too hot around the microwave oven, the fan in the vent hood will automatically turn on at the LO setting to cool the oven. It may stay on up to an hour to cool the oven.

Troubleshooting

⚠ WARNING

To avoid electrical shock which can cause severe personal injury or death, do not remove outer case at any time, only an authorized servicer should remove outer case.

QUESTIONS AND ANSWERS

QUESTION	ANSWER
Can I use a rack in my microwave oven so that I may reheat or cook in two rack positions at a time?	Only use the rack that is supplied with your microwave oven. Use of any other rack can result in poor cooking performance and/or arcing and may damage your oven.
Can I use either metal or aluminum pans in my microwave oven?	Usable metal includes aluminum foil for shielding (use small, flat pieces). Never allow metal to touch walls or door.
Sometimes the door of my microwave oven appears wavy. Is this normal?	This appearance is normal and does not affect the operation of your oven.
What are the humming noises I hear when my microwave oven is operating?	This is the sound of the transformer when the magnetron tube cycles on and off.
Why does the dish become hot when I microwave food in it?	As the food becomes hot it will conduct the heat to the dish. Use hot pads to remove food after cooking. Dish may not be microwave safe.
What does standing time mean?	Standing time means that food should be taken out of the oven and covered for additional time after cooking. This process allows the cooking to finish, saves energy, and frees the oven for other purposes.
Can I pop popcorn in my microwave oven? How do I get the best results?	Yes. Pop packaged microwave popcorn following manufacturer's guidelines or use the preprogrammed Popcorn pad. Do not use regular paper bags. Use the listening test by stopping the oven as soon as the popping slows to a pop every one or two seconds. Do not try to repop unpopped kernels. You can also use special microwave poppers. When using a popper, be sure to follow manufacturer's directions. Do not pop popcorn in glass utensils.
Why does steam come out of the air exhaust vent?	Steam is normally produced during cooking. The microwave oven has been designed to vent this steam out the vent.



Warranty

Full One Year

Amana will repair or replace, including related labor, any part which proves defective as to workmanship or materials.

Limited Warranty
After one year from the date of original retail purchase, Amana will provide a free part, as listed below, to replace any part that fails due to a defect in materials or workmanship. The owner will be responsible for paying all other costs including labor, mileage, transportation, trip and diagnostic charges, if required.

Second through Fifth Year
Amana will provide replacement magnetron, touch pad and microprocessor, part and labor, which proves defective as to workmanship or materials.

Limited Parts Warranty Outside the United States and Canada

For one (1) year from the date of original retail purchase, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge for the part itself, with the owner paying all other costs, including labor, mileage, transportation, trip and diagnostic charges, if required.

Canadian Residents
This warranty covers only those appliances installed in Canada that have been listed with Canadian Standards Association unless the appliances are brought into Canada due to transfer or residence from the United States to Canada.

What is not covered by these warranties

- Replacement of household fuses, resetting of circuit breakers, or correction to household wiring or plumbing.
- Normal product maintenance and cleaning, including light bulbs.
- Products with original serial numbers removed, altered, or not readily determined.
- Products purchased for commercial, industrial, rental, or leased use.
- Products located outside of the United States or Canada.
- Premium service charges, if the servicer is requested to perform service in addition to normal service or outside normal service hours or area.
- Adjustments after the first year.
- Repairs resulting from the following:
  - Improper installation, exhaust system, or maintenance.
  - Any modification, alteration, or adjustment not authorized by the manufacturer.
  - Accident, misuse, abuse, fire, flood, or acts of nature.
  - Connections to improper electrical current, voltage supply, or gas supply.
  - Use of improper pans, containers, or accessories that cause damage to the product.
- Travel.

If you need service

- Call the dealer from whom your appliance was purchased or call Maytag Services℠, Amana Customer Assistance at 1-800-843-0304, USA or 1-866-587-2002 Canada to locate an authorized servicer.
- Be sure to retain proof of purchase to verify warranty status. Refer to WARRANTY for further information on owner's responsibilities for warranty service.
- If the dealer or service company cannot resolve the problem, write to Maytag Services℠, Attn: CAIR® Center P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370, or call **1-800-843-0304** U.S.A. or **1-866-587-2002** Canada.

NOTE:

- When writing or calling about a service problem, please include the following information:
  a. Your name, address and telephone number;
  b. Model number and serial number;
  c. Name and address of your dealer or servicer;
  d. A clear description of the problem you are having;
  e. Proof of purchase (sales receipt).

- User's guides, service manuals and parts information are available from Maytag Services℠, Amana Customer Assistance.

IN NO EVENT SHALL MAYTAG BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.

This warranty gives you specific legal rights, and you may have others which vary from state to state. For example, some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so this exclusion may not apply to you.

Four à micro-ondes à hotte intégrée



Guide d'utilisation et d'entretien

Modèle AMV5164AA/AC

Conserver ces instructions comme références.
Ce guide doit être rangé près du four.



Instructions de sécurité importantes

Installateur : Remettre ce guide au propriétaire.

Consommateur : Lire le manuel et le conserver comme référence.

Conserver la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle ______________________________
Numéro de série________________________________
Date d'achat ___________________________________

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos appareils, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce manuel ont pu être introduites.

Pour toute question, nous écrire ou nous contacter (indiquer le numéro de modèle et le numéro de téléphone) à :

Maytag Services℠
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 2370
Cleveland, TN 37320-2370
1-800-843-0304 (É.-U)
1-866-587-2002 (Canada)
(Lundi - vendredi, 8 h - 20 h - heure de l'Est)
Internet: http://www.amana.com

Ce qu'il faut savoir sur les instructions de sécurité

Les instructions de sécurité importantes et les avertissements paraissant dans ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les situations et conditions éventuelles qui peuvent se présenter. Il faut faire preuve de bon sens et de prudence lors de l'installation, de l'entretien ou de l'utilisation d'un four à micro-ondes.

Toujours prendre contact avec le détaillant, le distributeur, l'agent de service ou le fabricant, au sujet de problèmes ou conditions que l'on ne comprend pas.

Reconnaître les étiquettes, phrases ou symboles sur la sécurité

⚠ DANGER

DANGER – risques immédiats qui **RÉSULTERONT** en de graves blessures ou même la mort.

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT – risques ou pratiques non sûres, qui **POURRAIENT** résulter en de graves blessures ou même la mort.

⚠ ATTENTION

ATTENTION – risques ou pratiques non sûres qui **POURRAIENT** résulter en blessures mineures.

⚠ ATTENTION

Pour éviter blessures ou dommages matériels, observer les précautions suivantes :

1. Ne pas faire frire à grande friture dans le four à micro-ondes. La graisse pourrait surchauffer et présenter un risque à manipuler.
2. Ne pas faire cuire ou réchauffer des œufs dans leur coquille ou avec un jaune entier dans un four à micro-ondes. La pression pourrait s'accumuler et faire exploser l'œuf. Percer le jaune d'œuf à l'aide d'une fourchette ou d'un couteau avant de le faire cuire.
3. Percer la peau des pommes de terre, tomates et aliments semblables avant de les faire cuire au four à micro-ondes. Lorsque la peau est percée, la vapeur s'échappe uniformément.
4. Ne pas faire fonctionner le four sans aliment présent dans la cavité.
5. N'utiliser que du maïs à éclater dans des emballages prévus pour être utilisés dans un four à micro-ondes. La durée de préparation varie selon la puissance du four. Ne pas continuer à chauffer si l'éclatement du maïs est terminé. Le maïs risquerait de brûler ou de se ratatiner. Ne pas laisser le four sans surveillance.
6. Ne pas utiliser de thermomètre à cuisson standard dans le four à micro-ondes. La plupart des thermomètres contiennent du mercure, ce qui peut entraîner la formation d'un arc électrique, le mauvais fonctionnement ou encore l'endommagement du four.
7. Ne pas utiliser d'ustensile métallique dans le four.
8. Ne pas utiliser de papier, plastique ou autres matériaux combustibles non prévus pour la cuisson.
9. Lors de la cuisson avec du papier, plastique ou autres matériaux combustibles, suivre les recommandations du fabricant sur l'utilisation du produit.
10. Ne pas utiliser de papier essuie-tout qui contient du nylon ou autres fibres synthétiques. Les matériaux synthétiques chauffés pourraient fondre et faire s'enflammer le papier.
11. Ne pas faire chauffer dans le four de sac plastique ou contenant fermé. Le liquide ou l'aliment pourrait se dilater rapidement et faire casser le sachet ou le contenant. Percer ou ouvrir le contenant ou le sachet avant de le faire chauffer aux micro-ondes.
12. Pour éviter le mauvais fonctionnement d'un stimulateur cardiaque, consulter un médecin ou le fabricant de ce stimulateur pour connaître les effets potentiels de l'énergie des micro-ondes sur celui-ci.



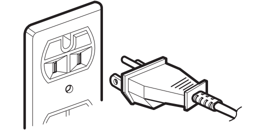
Instructions de sécurité importantes

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de choc électrique ou même la mort, ce four doit être mis à la terre et sa fiche ne doit pas être modifiée.

Instructions de liaison à la terre

Il FAUT que ce four soit relié à la terre. La liaison à la terre permet l'évacuation du courant vers la terre, ce qui réduit le risque de choc électrique. Ce four est doté d'un cordon avec fiche de branchement à trois broches, pour liaison à la terre. On doit brancher la fiche sur une prise de courant convenablement installée et reliée à la terre. Voir les instructions d'installation.



En cas de non-compréhension des instructions de liaison à la terre ou en cas d'incertitude quant à la qualité de la liaison à la terre de l'appareil, consulter un technicien ou électricien qualifié.

Ne pas utiliser de rallonge électrique. Si le cordon de l'appareil est trop court, faire installer une prise de courant à trois alvéoles. Ce four doit être branché sur un circuit indépendant de 60 hertz aux caractéristiques nominales indiquées dans le tableau des spécifications. Si le four est branché sur le même circuit qu'un autre équipement, il pourrait en résulter une augmentation des durées de cuisson avec risque que les fusibles ne grillent. Le four à micro-ondes fonctionne sur un courant domestique standard de 110-120 V.

Énoncé sur les interférences avec les fréquences radio – Commission fédérale des communications (É.-U. seulement)

Ce four à micro-ondes génère de l'énergie à des fréquences élevées; s'il n'est pas installé et utilisé correctement, c'est-à-dire en stricte conformité avec les instructions du fabricant, le four peut susciter des interférences perturbant la réception des ondes de radio et télévision. Cet appareil a été testé et il a été trouvé conforme aux limites imposées par les spécifications de la partie 18 des règlements de la Commission fédérale des communications (FCC) – portant sur les équipements ISM, et qui sont conçus pour offrir une protection raisonnable à de telles interférences dans une installation résidentielle.

Cependant, il n'y a aucune garantie qu'aucune interférence ne se produira dans une installation en particulier. Si cet équipement n'entraîne pas d'interférence avec la réception des ondes de radio et de télévision (effet qui peut être diagnostiqué par l'arrêt puis la mise en marche de l'équipement), l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger la situation au moyen d'une ou de plusieurs des mesures suivantes :

- Réorienter l'antenne de réception de télévision ou de radio.
- Modifier la position du four à micro-ondes par rapport au récepteur de radio ou de télévision.
- Éloigner le four à micro-ondes du récepteur.
- Brancher le four à micro-ondes dans une prise différente de sorte que le four à micro-ondes et le récepteur soient alimentés par des circuits différents.

Le fabricant n'est pas responsable des interférences aux ondes de radio et de télévision causées par une **modification non autorisée** du four à micro-ondes. Il revient à l'utilisateur d'éliminer de telles interférences.

Précautions à observer pour éviter une exposition excessive à l'énergie des micro-ondes

A. **NE PAS** tenter de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte; le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte pourrait susciter une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Il est important de ne pas circonvenir ou modifier les dispositifs d'interverrouillage de sécurité.

B. Veiller à **NE** placer **AUCUN** objet entre la face avant du four et la porte, et à **NE PAS** laisser des souillures ou résidus de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces de contact porte/châssis.

C. **NE PAS** faire fonctionner le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte du four puisse fermer parfaitement et qu'il n'y ait aucune détérioration de :
1. porte (déformation),
2. charnières et loquets (brisés ou desserrés),
3. joints de porte et surfaces de contact.

D. Seul un personnel qualifié est habilité à exécuter des réglages ou réparations sur le four à micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT

Les liquides comme eau, café ou thé peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans paraître bouillir, en raison de la tension superficielle du liquide. Lorsque le contenant est retiré du four à micro-ondes, il n'y a pas toujours présence d'ébullition ou de bulles visibles. **CECI PEUT ENTRAÎNER L'ÉBULLITION SOUDAINE ET LA PROJECTION DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLÈRE OU AUTRE USTENSILE EST PLACÉ DANS LE LIQUIDE.** Pour réduire le risque de blessures :

1. Ne pas surchauffer le liquide.
2. Remuer le liquide avant de le faire chauffer et au milieu du temps de chauffage.
3. Ne pas utiliser de contenants à côtés rectilignes avec goulots étroits.
4. Après le chauffage, prévoir un temps d'attente et laisser le contenant dans le four à micro-ondes avant de l'en retirer.
5. User de prudence en mettant une cuillère ou autre ustensile dans le contenant.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS



Instructions de sécurité importantes

⚠ AVERTISSEMENT

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent être suivies pour réduire le risque de brûlure, choc électrique, incendie ou blessure ainsi que le risque d'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes.

1. **LIRE** la totalité des instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. **LIRE ET RESPECTER** les instructions spécifiques « PRÉCAUTIONS À OBSERVER POUR ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE À L'ÉNERGIE DES MICRO-ONDES », page 29.
3. Installer l'appareil **UNIQUEMENT** conformément aux instructions d'installation fournies dans ce guide.
4. Certains produits, comme œufs entiers et contenants scellés, par exemple bocaux fermés, peuvent exploser. Il **NE FAUT PAS** les faire **CHAUFFER** dans ce four.
5. Utiliser cet appareil **UNIQUEMENT** dans les applications prévues dans ce guide. Ne pas utiliser dans cet appareil un produit émetteur de vapeur ou composé chimique corrosif. Ce type de four est spécifiquement conçu pour les opérations de chauffage, cuisson ou dessiccation d'aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou de laboratoire.
6. Comme pour tout appareil ménager, il est nécessaire de **SUPERVISER ÉTROITEMENT** les **ENFANTS** ou **PERSONNES INFIRMES** lors de l'utilisation de l'appareil.
7. Consulter les instructions de nettoyage données dans la section Entretien et nettoyage du guide.
8. Les petits pots pour bébé doivent être ouverts lorsqu'ils sont chauffés au four à micro-ondes, et leur contenu mélangé ou agité avant d'être consommé, pour éviter toute brûlure.
9. **NE PAS** utiliser ce four à des fins commerciales. Il n'est destiné qu'à un usage domestique.
10. **NE PAS** faire réchauffer de biberons dans le four.
11. **NE PAS** faire fonctionner ce four si le cordon ou la fiche de branchement ont été endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a subi des dommages ou une chute.
12. **SEUL** un technicien est habilité à exécuter des travaux d'entretien sur cet appareil. Des outils spéciaux sont nécessaires pour ce faire. Prendre contact avec l'établissement de service agréé le plus proche pour permettre l'inspection, la réparation ou le réglage.
13. **NE PAS** recouvrir ou obstruer un filtre ou une ouverture de l'appareil.
14. **NE PAS** remiser cet appareil à l'extérieur. **NE PAS** l'utiliser à proximité d'eau, par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou à proximité d'une piscine ou endroit semblable.
15. **NE PAS** immerger le cordon ou la fiche de branchement dans de l'eau.
16. Maintenir le cordon d'alimentation **À DISTANCE** de toute surface **CHAUFFÉE**.
17. **NE PAS** laisser le cordon d'alimentation pendre sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail.
18. Nettoyer fréquemment la hotte d'extraction.
19. **NE PAS** laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou les filtres.
20. Procéder avec prudence lors du nettoyage du filtre de la hotte d'extraction. Un produit de nettoyage corrosif comme un nettoyant pour le four à base de potasse, peut endommager le filtre.
21. Faire fonctionner le ventilateur, lors du flambage d'aliments sous la hotte.
22. Peut être utilisé au-dessus d'un appareil de cuisson à gaz ou électrique, de 36 po (91,44 cm) de largeur ou moins.

⚠ ATTENTION

Pour réduire le risque de feu dans la cavité du four :

a. **NE PAS** cuire excessivement un aliment. Surveiller attentivement l'appareil si on a placé un article en papier, plastique ou autre matériau combustible dans la cavité pour faciliter la cuisson.

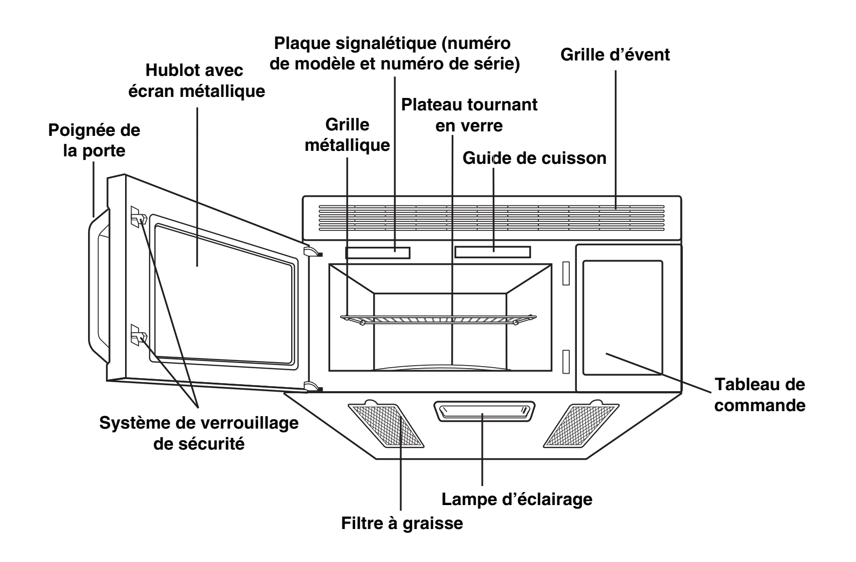
b. Enlever les attaches métalliques des sachets en papier ou en plastique avant de les placer dans le four.

c. Advenant l'inflammation d'un article à l'intérieur du four, maintenir la porte **FERMÉE**, arrêter le four et débrancher le cordon d'alimentation, ou interrompre l'alimentation du circuit au niveau du tableau de fusibles ou de disjoncteurs.

d. **NE RIEN** remiser dans la cavité du four. **NE PAS** placer des produits en papier, aliments ou ustensiles de cuisine dans la cavité du four lorsqu'il n'est pas utilisé.

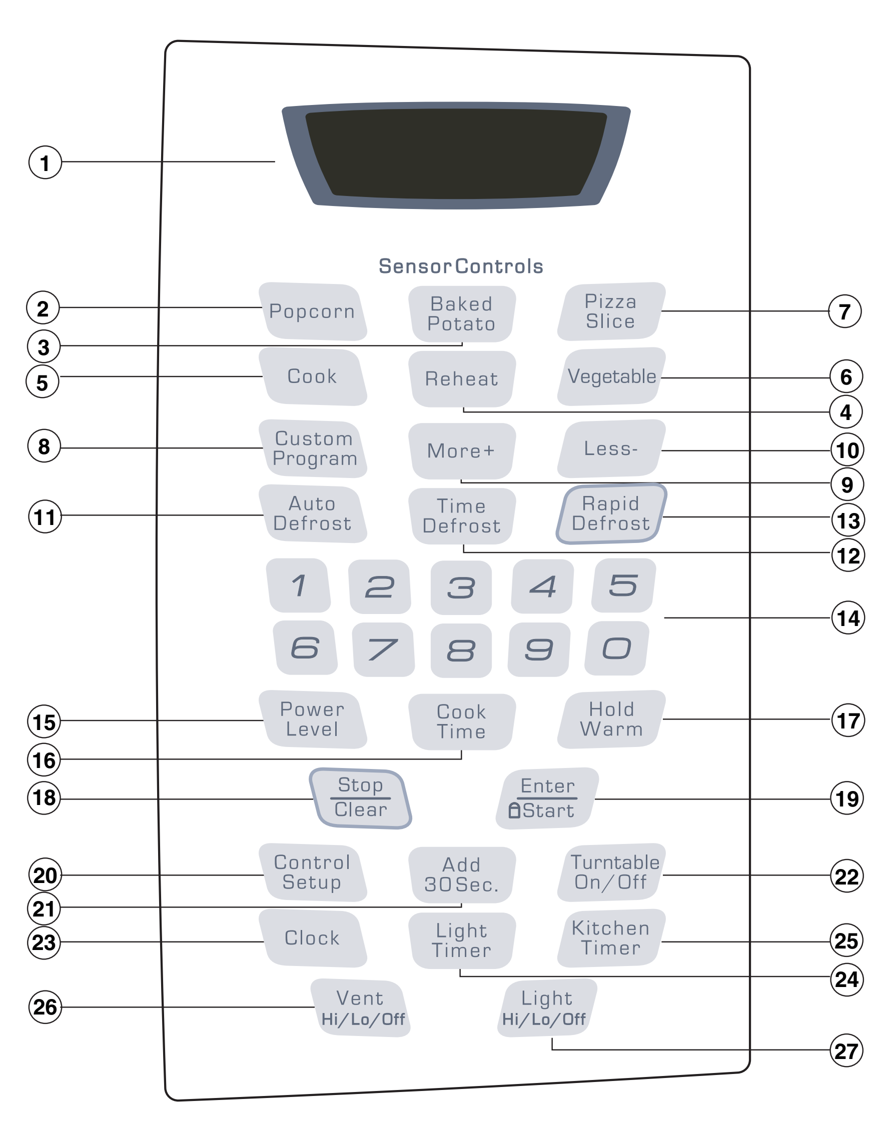
CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Caractéristiques



SPÉCIFICATIONS DU FOUR

Alimentation électrique	120 VAC, 60 Hz
Puissance absorbée	1 500 W
Puissance de cuisson	1 000 W (Norme C.E.I. 60705)
Fréquence	2 450 MHz
Demande de courant	13 A
Dimensions externes (l x h x p)	29 15/16 po (76,0 cm) x 16 7/16 po (41,8 cm) x 15 3/8 po (39 cm)
Volume de la cavité	1,6 pi³ (0,045 m³)
Poids net	52 lb (23,6 kg)



CARACTÉRISTIQUES

1. **AFFICHEUR :** L'afficheur inclut une horloge et des indicateurs; ils affichent l'heure, les durées de cuisson et les fonctions de cuisson sélectionnées.
2. **POPCORN (MAÏS À ÉCLATER) :** Appuyer sur cette touche pour commander une opération d'éclatement de maïs dans le four à micro-ondes. La durée de chauffage sera déterminée par le capteur en fonction de la quantité d'humidité émise par le maïs. Pour d'autres informations, voir page 37.
3. **BAKED POTATO (POMME DE TERRE AU FOUR) :** Appuyer sur cette touche pour commander une opération de cuisson de pomme de terre. La durée de chauffage sera déterminée par le capteur en fonction de la quantité d'humidité émise par la pomme de terre. Pour d'autres informations, voir page 38.
4. **REHEAT (RÉCHAUFFAGE) :** Appuyer sur cette touche pour commander le réchauffage de divers mets : mets en sauce, assiette de dîner, soupe/sauce. La durée de chauffage sera déterminée par le capteur en fonction de la quantité d'humidité émise par le mets. Pour d'autres informations, voir page 38.



Caractéristiques

5. **COOK (CUISSON) :** Appuyer sur cette touche pour commander la cuisson de divers mets : mets surgelé, mets en sauce ou riz. La durée de chauffage sera déterminée par le capteur en fonction de la quantité d'humidité émise par le mets. Pour d'autres informations, voir page 38.
6. **VEGETABLE (LÉGUMES) :** Appuyer sur cette touche pour commander la cuisson de légumes. La durée de chauffage sera déterminée par le capteur en fonction de la quantité d'humidité émise par les légumes. Pour d'autres informations, voir page 38.
7. **PIZZA SLICE (PART DE PIZZA) :** Appuyer sur cette touche pour commander le réchauffage d'une part de pizza. La durée de chauffage sera déterminée par le capteur en fonction de la quantité d'humidité émise par la part de pizza. Pour d'autres informations, voir page 37.
8. **CUSTOM PROGRAM (PROGRAMME PERSONNALISÉ) :** Appuyer sur cette touche pour commander l'exécution d'une opération de cuisson antérieurement programmée dans la mémoire de l'appareil. Pour d'autres informations, voir page 35.
9. **MORE+ (PLUS+) :** Appuyer sur cette touche pour ajouter 10 secondes de durée de cuisson (chaque pression). Pour d'autres informations, voir page 35.
10. **LESS- (MOINS-) :** Appuyer sur cette touche pour réduire de 10 secondes (chaque pression) la durée de cuisson déjà programmée. Pour d'autres informations, voir page 35.
11. **AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE) :** Pour viande, volaille, poisson. Appuyer sur cette touche pour sélectionner le type d'aliment et commander la décongélation en fonction du poids. Pour d'autres informations, voir page 40.
12. **TIME DEFROST (DÉCONGÉLATION MINUTÉE) :** Appuyer sur cette touche pour commander la décongélation de la plupart des autres aliments surgelés. Pour d'autres informations, voir page 41.
13. **RAPID DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE) :** Cette touche commande une opération de décongélation RAPIDE pour 1 lb (0,45 kg) d'aliments surgelés. Pour d'autres informations, voir page 41.
14. **TOUCHES NUMÉRIQUES :** Utiliser les touches numériques pour entrer les valeurs de durée de cuisson, puissance de chauffage, quantité ou poids.
15. **POWER LEVEL (NIVEAU DE PUISSANCE) :** Appuyer sur cette touche pour sélectionner le niveau de puissance de chauffage.
16. **COOK TIME (DURÉE DE CUISSON) :** Appuyer sur cette touche pour définir une durée de cuisson. Pour d'autres informations, voir page 35.
17. **HOLD WARM (MAINTIEN AU CHAUD) :** Appuyer sur cette touche pour maintenir la température d'un mets cuit dans le four à micro-ondes, pendant une période qui peut atteindre 99 minutes, 99 secondes. Pour d'autres informations, voir page 34.
18. **STOP/CLEAR (ARRÊT/EFFACEMENT) :** Appuyer sur cette touche pour arrêter le four ou effacer toute l'information entrée.
19. **ENTER/START (ENTRÉE/MISE EN MARCHE) :** Appuyer sur cette touche pour commander l'exécution d'une fonction. Si on ouvre la porte du four après le déclenchement d'une cuisson, appuyer de nouveau sur ENTER /START pour reprendre la cuisson.
20. **CONTROL SETUP (SÉLECTION DES PARAMÈTRES) :** Appuyer sur cette touche pour modifier les paramètres de programmation utilisés par le four pour signaux sonores, horloge, vitesse d'affichage et poids pour décongélation. Pour d'autres informations, voir page 33.
21. **ADD 30 SEC. (ADDITION 30 SECONDES) :** Appuyer sur cette touche pour commander le déclenchement instantané d'une opération de cuisson au niveau de puissance 100 %. Pour d'autres informations, voir page 34.
22. **TURNTABLE ON/OFF (PLATEAU TOURNANT – MARCHE/ARRÊT) :** Appuyer sur cette touche pour commander la mise en marche ou l'arrêt du plateau tournant. Le symbole OFF (ARRÊT) apparaît sur l'afficheur. Pour d'autres informations, voir page 33.

REMARQUE :

- Cette option n'est pas disponible pour les modes de décongélation et de cuisson avec capteur.

23. **CLOCK (HORLOGE) :** Appuyer sur cette touche pour entrer l'heure exacte. Pour d'autres informations, voir page 33.
24. **LIGHT TIMER (MINUTERIE D'ÉCLAIRAGE) :** Appuyer sur cette touche pour régler la minuterie d'éclairage. Pour d'autres informations, voir page 34.
25. **KITCHEN TIMER (MINUTERIE) :** Appuyer sur cette touche pour la programmation de la minuterie. Pour d'autres informations, voir page 33.
26. **VENT HI/LO/OFF (VENTILATEUR – HAUT/BAS/ARRÊT) :** Appuyer sur cette touche pour commander la mise en marche ou l'arrêt du ventilateur. Pour d'autres informations, voir page 33.
27. **LIGHT HI/LO/OFF (LAMPE – JOUR/NUIT/ARRÊT) :** Appuyer sur cette touche pour commander l'allumage ou l'extinction de la lampe d'éclairage. Pour d'autres informations, voir page 34.



Utilisation

LE FOUR À MICRO-ONDES

On décrit dans cette section les principes de fonctionnement du four à micro-ondes et les connaissances de base qui devront permettre de l'utiliser. Lire cette information avant d'utiliser le four.

⚠ ATTENTION

- Pour éviter tout risque de dommages matériels ou corporels, ne pas faire fonctionner le four sans avoir placé un aliment dans la cavité.
- Pour éviter tout risque de dommages matériels ou corporels, ne pas placer dans le four des articles comme les suivants : vaisselle ou ustensile en grès, feuille d'aluminium, ustensile métallique ou ustensile avec garniture métallique.

CLOCK (HORLOGE)

L'appareil est doté d'une horloge (format 12 heures).

Exemple : Pour régler l'horloge pour 8 h 00.



1. Appuyer sur la touche **CLOCK** (appuyer 1 fois pour AM/matin; appuyer 2 fois pour PM/soir).





2. Entrer l'heure exacte à l'aide des touches numériques.
3. Appuyer sur la touche **CLOCK.**

KITCHEN TIMER (MINUTERIE)

On peut utiliser l'horloge du four à micro-ondes comme minuterie, pour décompter une période qui peut atteindre 99 minutes, 99 secondes.

Exemple : Réglage pour une période de décompte de 3 minutes.



1. Appuyer sur la touche **KITCHEN TIMER.**



2. Entrer la durée de décompte à l'aide des touches numériques.



3. Appuyer sur **ENTER /START**. Lorsque la période de décompte est écoulée, l'appareil émet des signaux sonores et affiche **END (FIN).**

CONTROL SETUP (SÉLECTION DES PARAMÈTRES)

Il est possible de modifier les paramètres utilisés par le four pour signaux sonores, horloge, vitesse d'affichage et poids de décongélation.

Voir le tableau qui suit.

Touche	Fonction	N°	Résultat
1	Signal sonore-ACTIF/INACTIF	1 2	ACTIF INACTIF
2	Affichage de l'horloge	1 2	ACTIF INACTIF
3	Vitesse de défilement de l'afficheur	1 2 3	Basse Normale Haute
4	Poids pour décongélation	1 2	lb kg

Exemple : Pour permuter le mode de sélection du poids pour la décongélation (entre lb et kg).

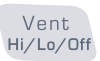


1. Appuyer sur la touche **CONTROL SETUP**.



2. Appuyer sur la touche **4**.
3. Appuyer sur la touche **2**.

VENT HI/LO/OFF (VENTILATEUR – HAUT/BAS/ARRÊT)



Le ventilateur permet d'évacuer la vapeur d'eau et d'autres vapeurs émises par les aliments sur la table de cuisson. Le ventilateur fonctionne à la vitesse basse chaque fois que le four fonctionne.

Pour commander manuellement le fonctionnement du ventilateur : appuyer une fois sur la touche **VENT** pour sélectionner la haute vitesse; appuyer une seconde fois sur la touche pour sélectionner la basse vitesse; appuyer une troisième fois sur la touche pour commander l'arrêt du ventilateur.

REMARQUE :

- Si la température augmente excessivement autour du four à micro-ondes, le ventilateur de la hotte d'extraction se met en marche automatiquement (à vitesse HAUTE) pour le refroidissement du four. Le ventilateur peut ainsi fonctionner pendant une période d'une heure. Lorsque ceci se produit, on ne peut commander l'arrêt du ventilateur.

TURNTABLE ON/OFF (PLATEAU TOURNANT – MARCHE/ARRÊT)



Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, laisser le plateau tournant fonctionner en permanence. On peut commander l'arrêt du plateau tournant pour la cuisson d'une grande quantité d'aliments.

Appuyer sur la touche **TURNTABLE ON/OFF** pour commander la mise en marche ou l'arrêt du plateau tournant.

REMARQUES :

- Cette option n'est pas disponible pour les modes de décongélation et de cuisson avec capteur.
- **Le plateau tournant peut parfois s'échauffer considérablement.** On doit être prudent s'il est nécessaire de toucher le plateau tournant durant ou après la cuisson.
- **Ne pas faire fonctionner le four sans y avoir placé des aliments.**

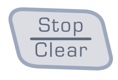


VERROUILLAGE POUR ENFANTS

Il est possible de désactiver le tableau de commande pour empêcher la mise en marche du four à micro-ondes, accidentellement ou par des enfants.

La fonction de verrouillage est également utile lorsqu'on doit nettoyer le tableau de commande; ceci empêche l'entrée accidentelle de commandes durant le nettoyage.

Exemple : Verrouillage du tableau de commande.



1. Appuyer sur la touche **STOP/CLEAR.**



2. Maintenir la pression sur **ENTER/START** pendant **4** secondes ou plus. **LOCKED (VERROUILLÉ)** apparaît sur l'afficheur et l'appareil émet 2 signaux sonores.

Exemple : Déverrouillage du tableau de commande.



1. Maintenir la pression sur **ENTER/START** pendant **4** secondes ou plus. **LOCKED (VERROUILLÉ)** disparaît et l'appareil émet 2 signaux sonores.

LIGHT HI/LO/OFF (LAMPE – JOUR/NUIT/ARRÊT)



Appuyer une fois sur la touche **LIGHT HI/LO/OFF** pour commander l'allumage avec l'intensité maximale; appuyer une seconde fois sur la touche pour passer à l'intensité d'illumination nocturne; appuyer une troisième fois pour commander l'extinction.

ADD 30 SEC. (ADDITION 30 SECONDES)

Cette touche de commande rapide permet de commander la mise en marche du four à micro-ondes sans qu'il soit nécessaire d'appuyer sur la touche **ENTER/START.**

Exemple : Sélection d'une période de chauffage de 2 minutes.



1. Appuyer 4 fois sur la touche **ADD 30 SEC.** Le four se met en marche et affiche le décompte de la durée de cuisson.

LIGHT TIMER (MINUTERIE D'ÉCLAIRAGE)

On peut programmer l'appareil pour que la **LAMPE** s'allume et s'éteigne automatiquement à l'heure choisie. La lampe s'allumera ensuite à la même heure chaque jour, jusqu'à une modification de la programmation.

Exemple : Allumage à 2 h 00, extinction à 7 h 00.



1. Appuyer sur la touche **LIGHT TIMER** (appuyer 1 fois pour AM/matin; appuyer 2 fois pour PM/soir).

2 0 0

2. Entrer l'heure d'ALLUMAGE désirée.

Light Timer

3. Appuyer de nouveau sur la touche **LIGHT TIMER** (appuyer 1 fois pour AM/matin; appuyer 2 fois pour PM/soir).

7 0 0

4. Entrer l'heure D'EXTINCTION désirée.



5. Appuyer sur la touche **ENTER/START.**

REMARQUE :

- Pour modifier la programmation de la minuterie d'ÉCLAIRAGE, répéter les étapes 1 à 5.

Exemple : Désactivation de la minuterie d'éclairage.



1. Appuyer sur la touche **LIGHT TIMER.**



2. Appuyer sur **STOP/CLEAR.**

REMARQUE :

- Pour désactiver la MINUTERIE D'ÉCLAIRAGE alors qu'elle est programmée, appuyer sur la touche 

.

HOLD WARM (MAINTIEN AU CHAUD)

Il est possible de maintenir au chaud un mets cuit dans le four, pendant une période qui peut atteindre 99 minutes, 99 secondes. On peut utiliser la fonction de MAINTIEN AU CHAUD indépendamment, ou automatiquement après l'exécution d'un programme de cuisson.

Exemple : Utilisation de la fonction de MAINTIEN AU CHAUD.



1. Appuyer sur la touche **HOLD WARM.**
2. Appuyer sur la touche **ENTER/START.**

REMARQUES:

- La durée de **MAINTIEN AU CHAUD** peut atteindre 99 minutes, 99 secondes.
- Durant cette période, maintenir couvert un **mets qui a été cuit couvert.**
- Ne pas couvrir un **article de pâtisserie** (tarte, chausson, etc.) durant son MAINTIEN AU CHAUD.
- Un **repas complet** qu'on maintient au chaud sur une assiette peut être couvert durant cette période.

Type d'aliment	Quantité recommandée
Liquide	1 à 2 tasses (237 à 473 mL)
Sec	5 à 10 oz (148 mL à 296 mL)

Pour activer automatiquement la fonction de MAINTIEN AU CHAUD après un autre programme de cuisson :

- Durant la programmation des instructions de cuisson, appuyer sur la touche HOLD WARM avant d'appuyer sur la touche ENTER/START.
- Après l'exécution de la dernière opération du programme de cuisson, l'appareil émet 2 signaux sonores, et HOLD WARM apparaît sur l'afficheur.
- On peut commander une durée de MAINTIEN AU CHAUD après une période de DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE ou après un programme de cuisson en plusieurs phases.

CUSTOM PROGRAM (PROGRAMME PERSONNALISÉ)

La touche **CUSTOM PROGRAM** permet de déclencher immédiatement un programme de cuisson dont les instructions ont été antérieurement programmées et mémorisées.

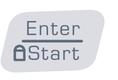
Exemple : Période de cuisson de 2 minutes.



1. Appuyer sur la touche **CUSTOM PROGRAM.**



2. Entrer une durée de cuisson.



3. Appuyer sur la touche **ENTER/START.**

Exemple : Rappel du programme PROGRAMME PERSONNALISÉ).



1. Appuyer sur la touche **CUSTOM PROGRAM.**



2. Appuyer sur **ENTER/START.** Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **END (FIN).**

MORE+/LESS- (PLUS+/MOINS-)

Les touches **MORE+** et **LESS-** permettent de modifier la durée de cuisson pour une opération de cuisson préprogrammée ou pour une période de cuisson minutée.



1. Chaque pression sur la touche **MORE+** ajoute 10 secondes à la durée de cuisson.



2. Chaque pression sur la touche **LESS-** réduit la durée de cuisson de 10 secondes.

CUISSON AUX NIVEAUX DE PUISSANCE ÉLEVÉS

Exemple : Période de cuisson de 8 minutes 30 secondes au niveau de puissance 100 %.



1. Entrer la durée de cuisson.
2. Appuyer sur **ENTER/START.** Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **END (FIN).**

CUISSON AUX NIVEAUX DE PUISSANCE INFÉRIEURS

L'emploi de la puissance de chauffage HIGH (ÉLEVÉE) ne produit pas toujours les meilleurs résultats avec les aliments qui nécessitent une cuisson lente, comme rôti, mets à cuire au four ou entremets. En plus de la puissance ÉLEVÉE, le four offre un choix de 10 niveaux de puissance de chauffage.

Exemple : Période de cuisson de 7 minutes 30 secondes, au niveau de puissance 70 %.



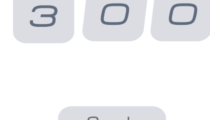
1. Entrer la durée de cuisson.
2. Appuyer sur la touche **POWER LEVEL .**
3. Entrer le niveau de puissance.
4. Appuyer sur **ENTER/START.** Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **END (FIN).**

Pour le choix des niveaux de puissance, voir le guide de cuisson à la page 36.

PROGRAMME DE CUISSON À PLUSIEURS PHASES

Pour l'obtention des meilleurs résultats, certaines recettes stipulent l'emploi d'un niveau de puissance de chauffage pendant une certaine période, puis d'un autre niveau de puissance de chauffage durant une autre période. On peut programmer le four pour qu'il exécute successivement jusqu'à trois périodes de chauffage si la première période est une opération de décongélation.

Exemple : Cuisson d'un mets pendant 3 minutes au niveau de puissance 100 %, puis durant 7 minutes 30 secondes au niveau de puissance 70 %.



1. Entrer la durée de cuisson pour la première période.



2. Appuyer sur la touche **COOK TIME.**



3. Entrer la durée de cuisson pour la seconde période.



4. Appuyer sur la touche **POWER LEVEL.**



5. Entrer le niveau de puissance pour la seconde période.



6. Appuyer sur **ENTER/ START.** Lorsque la durée de cuisson est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **END (FIN).**



GUIDE DE CUISSON – NIVEAUX DE PUISSANCE INFÉRIEURS

L'appareil offre un choix de 10 niveaux de puissance de chauffage en plus de la puissance HIGH (ÉLEVÉE); on peut ainsi choisir le niveau de puissance le plus approprié pour l'aliment à cuire. Le tableau ci-dessous permet de choisir le niveau de puissance approprié pour divers aliments.

NIVEAU DE PUISSANCE	PUISSANCE DU FOUR	UTILISATION
10 (Puissance élevée)	100 %	• Ébullition d'eau. • Cuisson de bœuf haché. • Préparation de bonbons/confiserie. • Cuisson de légumes et fruits frais. • Cuisson de poisson ou volaille. • Préchauffage d'un plat de brunissage. • Réchauffage de liquide. • Tranches de bacon. Placer l'ustensile sur la grille métallique du four.
9	90 %	• Réchauffage rapide de tranches de viande. • Cuisson d'oignons, de céleri et poivrons verts (sautés).
8	80 %	• Réchauffage. • Cuisson d'œufs brouillés.
7	70 %	• Cuisson de pains et de produits de céréales. • Cuisson de mets à base de fromage, veau. • Cuisson de gâteaux, muffins, biscuits, etc.
6	60 %	• Cuisson de pâtes.
5	50 %	• Cuisson de viande, volaille entière. • Cuisson d'entremets. • Cuisson de poulet entier, dinde, côtes de porc, rôti de côtes, rôti de longe.
4	40 %	• Toute cuisson de pièces de viande moins tendres. • Réchauffage de mets préparé surgelé.
3	30 %	• Décongélation de viande, volaille et produits de la mer. • Cuisson d'une petite quantité d'aliments. • Fin de cuisson pour mets en sauce, ragoûts et certaines sauces.
2	20 %	• Amollissement de beurre et fromage à la crème. • Chauffage d'une petite quantité d'aliments.
1	10 %	• Amollissement de crème glacée. • Levée de pâte à pain (avec levure).
0		• Période d'attente.



INSTRUCTIONS DE CUISSON AVEC CAPTEUR

La cuisson avec capteur permet de commander la cuisson d'un mets favori sans devoir sélectionner une durée de cuisson et une puissance de chauffage. L'appareil affiche SENSING (CAPTEUR) durant la période de détection initiale. Le four à micro-ondes détermine automatiquement la durée de cuisson nécessaire pour chaque mets ou aliment. Lorsque le capteur interne détecte une certaine quantité d'humidité émise par l'aliment, il détermine la durée de cuisson restante; l'afficheur présente alors la durée de cuisson restante. Observer la recommandation suivante pour obtenir les meilleurs résultats pour une cuisson avec capteur :

1. Entreprendre la cuisson sur des aliments qui se trouvent à une température de conservation normale.
2. Veiller à ce que le plateau tournant en verre et la surface extérieure du récipient soient secs.
3. Recouvrir les aliments avec un couvercle, du papier paraffiné ou une feuille de plastique (pour four à micro-ondes).
4. Ne pas ouvrir la porte du four ni appuyer sur la touche STOP/CLEAR durant la période de détection. Lorsque la période de détection est écoulée, le four émet deux signaux sonores, et la durée de cuisson restante apparaît sur l'afficheur. À partir de ce moment, on peut ouvrir la porte du four pour remuer ou retourner les aliments ou pour modifier leur répartition.

GUIDE DE CUISSON AVEC CAPTEUR

Pour obtenir les meilleurs résultats lors d'une cuisson avec capteur, employer les récipients appropriés et recouvrir les aliments.

1. Toujours utiliser un récipient pour four à micro-ondes et recouvrir avec un couvercle ou une feuille de plastique (laisser un évent).
2. Ne jamais placer un couvercle ou film de plastique étanche sur un récipient; ceci empêche l'évacuation de la vapeur et peut provoquer une cuisson excessive.
3. Adapter la quantité de nourriture à la taille du récipient. Pour obtenir les meilleurs résultats, remplir un récipient à 50 % ou plus.
4. Avant de placer les aliments dans le four, vérifier que les surfaces internes du four et les surfaces externes du récipient sont sèches. La transformation en vapeur des résidus d'eau peut provoquer une détection incorrecte par le capteur.

AUGMENTATION/ DIMINUTION DE LA DURÉE DE CUISSON

Avec les touches **MORE+** ou **LESS-**, tous les réglages pour une cuisson minutée et pour une cuisson avec capteur peuvent être modifiés pour donner une durée plus longue ou plus courte. En appuyant sur la touche **MORE+**, on ajoute 10 secondes de durée de cuisson à chaque pression. En appuyant sur **LESS-**, on soustrait 10 secondes de durée de cuisson à chaque pression.

POPCORN (MAÏS À ÉCLATER)

La fonction POPCORN permet de faire éclater au four à micro-ondes les grains de maïs des sachets commerciaux. Exécuter le processus sur un seul sachet à la fois. Pour les meilleurs résultats, utiliser des sachets de maïs à éclater frais.

Exemple : Préparation de maïs à éclater.



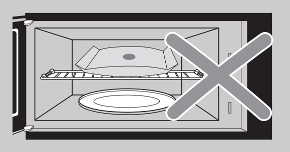
1. Appuyer sur la touche **POPCORN.** Lorsque la durée de chauffage est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **END (FIN).**

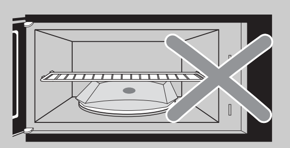
- Quantité recommandée : 3 à 3,5 oz (85 à 99 g).

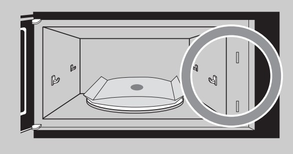
⚠ ATTENTION

NE PAS laisser le four à micro-ondes sans surveillance durant une opération d'éclatement de maïs.

Lors de l'éclatement de maïs en sachet vendu dans le commerce, **retirer la grille du four**; ne pas placer le sachet de maïs à éclater sur ou sous la grille.







PIZZA SLICE (PART DE PIZZA)

Cette fonction permet de réchauffer une ou plusieurs parts de pizza sans devoir d'abord sélectionner une durée de cuisson et une puissance de chauffage.

Exemple : Réchauffage de 2 parts de pizza.



1. Appuyer sur la touche **PIZZA SLICE.** Lorsque la durée de chauffage est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **END (FIN).**

- Quantité recommandée : 1 à 3 parts (environ 3 à 5 oz /85 à 142 g par part).



Utilisation

BAKED POTATO (POMME DE TERRE AU FOUR)

Cette fonction permet de faire cuire une ou plusieurs pommes de terre sans devoir sélectionner d'abord la durée de cuisson et la puissance de chauffage.

REMARQUES :
- Avant la cuisson, perforer plusieurs fois la peau des pommes de terre avec une fourchette.
- Après la cuisson, ajouter une période d'attente de 5 minutes.

Exemple : Cuisson de 2 pommes de terre.



1. Appuyer sur la touche **BAKED POTATO.** Lorsque la durée de chauffage est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **END (FIN).**

- Quantité recommandée : 1 à 4 pommes de terre (environ 9 à 11 oz (255 à 312 g) par pomme de terre).

VEGETABLE (LÉGUMES)

Cette fonction comporte des préréglages de puissance pour 3 catégories d'aliment : **frais, surgelés et conserves**.

Exemple : Cuisson de légumes surgelés.





1. Appuyer sur la touche **VEGETABLE.**
2. Choisir la catégorie d'aliment.

Catégorie	Touche
Frais	1
Surgelés	2
Conserves	3

Lorsque la durée de chauffage est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **END (FIN).**

REMARQUES :
- Placer le contenu d'une boîte de légumes dans un récipient pour four à micro-ondes. Recouvrir avec une feuille de plastique et laisser un évent. Ajouter une période d'attente de 5 minutes.
  - Quantité recommandée : 1 à 4 tasses (237 à 946 mL).
  - Laisser un évent de 1/4 à 1/2 po (0,6 à 1,3 cm) sous le couvercle.

COOK (CUISSON)

Cette fonction permet de commander une cuisson aux micro-ondes sans devoir sélectionner d'abord la durée de cuisson et la puissance de chauffage. Elle est associée à des puissances de chauffage présélectionnées pour 3 catégories d'aliment : **mets surgelé, mets en sauce et riz.**

Exemple : Cuisson de riz.



1. Appuyer sur la touche **COOK.**
2. Choisir la catégorie d'aliment.

Catégorie	Touche
Mets surgelé	1
Mets en sauce	2
Riz	3

Lorsque la durée de chauffage est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **END (FIN).**

Quantités recommandées

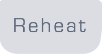
Mets surgelé	10 à 21 oz (284 à 595 g)
Mets en sauce	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
Riz	1/2 à 2 tasses (118 à 473 mL)

REMARQUE :
- Utiliser uniquement du riz à grains longs pour une cuisson avec capteur; pour les autres types de riz, voir page 46.

REHEAT (RÉCHAUFFAGE)

La touche REHEAT permet de commander le chauffage d'un aliment sans devoir d'abord sélectionner la durée de chauffage et la puissance de chauffage. Cette fonction est associée à des puissances de chauffage présélectionnées pour 3 catégories d'aliment : **mets en sauce, assiette de dîner et soupe/sauce.**

Exemple : Réchauffage d'un mets en sauce.





1. Appuyer sur la touche **REHEAT.**
2. Choisir la catégorie d'aliment.

Catégorie	Touche
Assiette de dîner	1
Soupe/sauce	2
Mets en sauce	3

Lorsque la durée de chauffage est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **END (FIN).**

Quantités recommandées

Assiette de dîner	1 à 2 portions
Soupe/sauce	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
Mets en sauce	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)



TABLEAU DE CUISSON AVEC CAPTEUR

CATÉGORIE		DIRECTIVES	QUANTITÉ
Pommes de terre		Percer chaque pomme de terre à l'aide d'une fourchette et les placer sur le pourtour du plateau, en les espaçant d'au moins 1 pouce (2,5 cm).	1 à 4, moyennes, approx. 8 à 10 oz (227 à 284 g) chacune
LÉGUMES	Légumes frais	Les préparer comme on le désire, les laver et laisser un peu d'eau sur les légumes. Les placer dans un récipient pour four à micro-ondes de dimensions appropriées et recouvert d'une pellicule plastique, avec évent.	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
	Légumes surgelés	Les retirer du paquet, les rincer sous l'eau courante pour éliminer le givre. Les placer dans un récipient pour four à micro-ondes de dimensions appropriées et recouvert d'une pellicule plastique, avec évent.	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
	Légumes en conserve	Les retirer de leur boîte. Les placer dans un récipient pour four à micro-ondes de dimensions appropriées et recouvert d'une pellicule plastique, avec évent. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
Mets en sauce		Réunir les ingrédients selon la recette, dans un plat de 1 à 2 pintes (1 à 2 L). Faire cuire en mettant une pellicule plastique avec évent. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
Riz		Ajouter deux fois la quantité d'eau au riz. Choisir un récipient pour four à micro-ondes suffisamment grand pour empêcher l'eau de déborder à l'ébullition. Recouvrir le récipient d'une pellicule plastique ou d'un couvercle.	1/2 à 2 tasses (118 à 473 mL)
Mets surgelé		Le retirer de l'emballage. Faire une fente dans le couvercle. Si le récipient n'est pas prévu pour four à micro-ondes, placer le contenu sur une assiette recouverte d'une pellicule plastique, avec évent.	10 à 21 oz (284 à 595 g)

TABLEAU DE RÉCHAUFFFAGE AVEC CAPTEUR

CATÉGORIE	DIRECTIVES	QUANTITÉ
Pizza	Ceci est une fonction de réchauffage pour un reste de pizza. Placer la pizza sur du papier essuie-tout, sur une assiette compatible avec les micro-ondes.	1 à 3 parts (3 à 5 oz/ 85 à 142 g chacune)
Assiette de dîner	La placer sur une assiette peu profonde, recouverte d'une pellicule plastique, avec évent. Laisser reposer 3 minutes.	1 à 2 portions
Soupe/sauce	Placer dans un plat pour four à micro-ondes peu profond, recouvert d'une pellicule plastique avec évent. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)
Mets en sauce	Couvrir le plat contenant le mets avec une pellicule plastique, avec évent. Après la cuisson, remuer le contenu et laisser reposer 3 minutes.	1 à 4 tasses (237 à 946 mL)



AUTO DEFROST (DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE)

Trois choix de décongélation sont présélectionnés dans le four. La fonction décongélation offre la meilleure méthode de décongélation des aliments surgelés, le four choisissant automatiquement les durées nécessaires selon chaque aliment, en fonction du poids entré. De plus, la fonction de DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE comprend un mécanisme de signalisation incorporé qui rappelle à l'utilisateur de vérifier, de retourner, de séparer ou de redisposer la nourriture pendant le cycle de décongélation. Trois options sont disponibles :

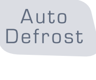
1. VIANDE

2. VOLAILLE

3. POISSON

Après avoir appuyé une fois sur le bouton AUTO DEFROST, sélectionner la catégorie d'aliment. Les gammes de poids vont de 0,1 à 6,0 lb (45 g à 2,7 kg) pour la viande, la volaille et le poisson.

Exemple : Décongélation de 1,2 lb (0,5 kg) de viande.



1. Appuyer sur la touche **AUTO DEFROST.**



2. Choisir la catégorie d'aliment.



3. Entrer le poids.



4. Appuyer sur la touche **ENTER/START.**

REMARQUE :

- Après avoir appuyé sur la touche ENTER/START, l'afficheur décompte la durée de décongélation. Le four émettra un signal sonore durant le cycle de décongélation. À ce moment, ouvrir la porte et tourner, séparer ou redisposer l'aliment selon le besoin. Retirer toutes les portions qui ont décongelé, puis remettre les portions encore congelées dans le four et appuyer sur la touche ENTER/START pour poursuivre le cycle de décongélation.
- **Le four ne s'arrêtera pas pendant l'émission du signal sonore, à moins que la porte ne soit ouverte.**

Pour de meilleurs résultats :

- Retirer le poisson, les mollusques/crustacés, la viande et la volaille de leur emballage plastique ou papier fermé d'origine. Sinon, l'emballage retient la vapeur et les jus près de l'aliment, ce qui peut entraîner la cuisson de la surface extérieure de l'aliment.
- Façonner la viande en forme de beignes avant de la congeler. Lors de la décongélation, enlever la viande déjà décongelée sur l'extérieur lorsque le signal sonore retentit, et continuer la décongélation.
- Placer l'aliment dans un plat de cuisson en verre peu profond ou sur une grille de rôtissage aux micro-ondes, afin de récolter les jus.
- L'aliment comportera encore des parties congelées au centre, lorsqu'il sera retiré du four.

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Catégorie	Aliment
VIANDE 0,1 à 6,0 lb (45 g à 2,7 kg)	**BŒUF** Bœuf haché, steak de ronde, cubes de viande à ragoût, steak de filet, viande pour pot au feu, rôti de côtes, rôti de croupe roulé, rôti de palette, steakette (hamburger). **AGNEAU** Côtelettes (1 po/2,5 cm d'épaisseur), rôti roulé. **PORC** Côtelettes (1/2 po/1,25 cm), hot dogs, côtes levées, travers, rôti roulé, saucisses.
VOLAILLE 0,1 à 6,0 lb (45 g à 2,7 kg)	**VOLAILLE** Poulet entier (moins de 4 lb/1,8 kg), viande de poitrine coupée (sans os). **POULET DE CORNOUAILLES** Entier. **DINDE** Poitrine (moins de 6 lb/2,7 kg).
POISSON 0,1 à 6,0 lb (45 g à 2,7 kg)	**POISSON** Filets, darnes, entier **CRUSTACÉS/MOLLUSQUES** Chair de crabe, queues de homard, crevettes, pétoncles.

CONSEILS POUR LA DÉCONGÉLATION

- Pour l'utilisation de la fonction de DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE, on doit entrer le poids net de l'aliment en livres et dixièmes de livres (le poids du récipient plein moins le poids du récipient vide).
- Utiliser la DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE uniquement pour un aliment cru. Elle produit les meilleurs résultats lorsque l'aliment à décongeler sort du congélateur (température de 0 °F/-18 °C). Si l'aliment a été conservé dans le compartiment de congélation d'un réfrigérateur, qui ne maintient pas une température de 5 °F (-15 °C) ou moins, on doit toujours programmer un poids inférieur (correspondant à une durée de décongélation plus courte) pour éviter une cuisson partielle de l'aliment.
- Si l'aliment a été conservé hors du congélateur pendant quelque temps (jusqu'à 20 minutes), entrer un poids inférieur.
- La forme du paquet a une influence sur la durée de décongélation. Un paquet peu épais se décongèle plus rapidement qu'un bloc épais.
- Séparer les morceaux après le début de la décongélation. Les morceaux séparés décongèlent plus facilement.
- On peut utiliser de petits morceaux de feuille d'aluminium pour protéger certaines parties d'un aliment (ailes et extrémité des pattes de poulet, queue de poisson) mais on doit veiller à ce qu'aucun morceau d'aluminium n'entre en contact avec une paroi du four; ceci pourrait provoquer la formation d'arcs/étincelles qui détérioreraient la surface interne du four.
- Protéger avec des morceaux de feuille d'aluminium les parties d'un aliment ou mets qui s'échauffent plus rapidement.
- Pour la production des meilleurs résultats, la durée de décongélation sélectionnée par le four inclut une période d'attente prédéfinie.
- Pour l'obtention des meilleurs résultats, placer un aliment à décongeler sur une grille de rôtissage aux micro-ondes; ceci évitera que les jus de viande chauffés durant la décongélation ne provoquent une cuisson partielle de l'aliment.



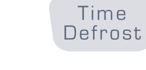
Utilisation

TIME DEFROST (DÉCONGÉLATION MINUTÉE)

Cette fonction permet à l'utilisateur de choisir la durée de décongélation désirée.

Le tableau ci-dessous présente les directives de base pour l'utilisation de la fonction de décongélation minutée.

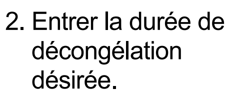
Exemple : Période de décongélation de 2 minutes.



1. Appuyer sur la touche **TIME DEFROST.**







2. Entrer la durée de décongélation désirée.



3. Appuyer sur la touche **ENTER/START** (la période de décongélation débute).

Lorsque la durée de décongélation est écoulée, l'appareil émet 4 signaux sonores et affiche **END (FIN).**

RAPID DEFROST (DÉCONGÉLATION RAPIDE)

Cette fonction permet de commander une période de décongélation rapide pour 1 lb (0,45 kg) d'aliments surgelés. Le four sélectionne automatiquement la durée de décongélation pour le bœuf haché.

Exemple : Décongélation de 1 lb (0,45 kg) de bœuf haché.



1. Appuyer sur la touche **RAPID DEFROST.**
2. Appuyer sur la touche **ENTER/START**.

GRILLE MÉTALLIQUE

La grille métallique permet à l'utilisateur de disposer de plus d'espace et de placer simultanément plus d'un récipient dans le four pour une cuisson.

⚠ ATTENTION

Pour éviter un risque de dommages matériels :
- Ne pas utiliser la grille pour une opération d'éclatement de maïs.
- Lors de l'utilisation, la grille doit toujours reposer sur les 4 supports de plastique.
- Utiliser la grille uniquement pour faire cuire à cette position.
- Ne pas effectuer une cuisson alors que la grille repose sur la sole du four.

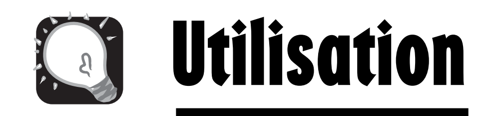
Utilisation de la grille :

1. Placer la grille en bon appui sur les 4 supports de plastique.
   - Il NE FAUT PAS que la grille touche les parois métalliques ou le fond de la cavité du four.
2. Placer des quantités égales d'aliments AU-DESSUS et AU-DESSOUS de la grille.
   - Il faut que les quantités d'aliments soient approximativement identiques, pour une bonne répartition de l'énergie absorbée.

TABLEAU DE DÉCONGÉLATION MINUTÉE

ALIMENT	DURÉE	INSTRUCTIONS SPÉCIALES
VIANDE		
Bacon (1 lb/0,45 kg) Viande hachée (1 lb/0,45 kg)	2 - 4 minutes 4 1/2 - 6 minutes	Retourner lors de l'émission du signal sonore. Ajouter une période d'attente de 5 minutes après la décongélation.
Rôti	4 1/2 - 6 minutes	Retourner lors de l'émission du signal sonore. Protéger avec de la feuille d'aluminium les parties qui s'échauffent rapidement. Ajouter une période d'attente de 5 à 10 minutes.
Steaks, côtelettes et escalopes	4 1/2 - 6 minutes par lb/0,45 kg	Comme ci-dessus.
VOLAILLE		
Poulet à griller/à la poêle, en morceaux (2 1/2 à 3 lb/1,1 à 1,4 kg) Poulet entier (2 à 3 lb/0,9 à 1,4 kg) Poulet de Cornouailles	13 - 16 minutes 15 - 18 minutes 5 - 7 minutes par lb (0,45 kg)	Retourner lors de l'émission du signal sonore. Protéger avec de la feuille d'aluminium les parties qui s'échauffent rapidement. Ajouter une période d'attente de 20 à 30 minutes. Recouvrir avec de la feuille d'aluminium.
POISSON ET FRUITS DE MER		
Filets (1 lb/0,45 kg) Crustacés – petits morceaux (1 lb/0,45 kg)	4 - 5 1/2 minutes 4 - 5 minutes	Placer le bloc dans un ustensile; après l'émission du signal sonore, retourner et séparer en morceaux; ajouter une période d'attente de 5 minutes.

REMARQUES :
- Les durées de décongélation sont approximatives; il s'agit simplement d'une estimation.



POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS DE CUISSON

Lire et observer les directives ci-dessous pour obtenir les meilleurs résultats lors de l'utilisation du four à micro-ondes.

- **Température initiale :** Il faut plus de temps pour cuire un aliment qui sort du réfrigérateur ou du congélateur que s'il était à la température ambiante.

  Les durées de cuisson indiquées dans ce manuel sont celles qui correspondent à des aliments qui se trouvent à la température de conservation normale.
- **Taille :** Les morceaux d'aliment de petite taille cuisent plus rapidement que les morceaux de plus grosse taille; des morceaux de taille et de forme similaire cuisent plus uniformément. Pour une cuisson uniforme, réduire la puissance pour la cuisson d'aliments en morceaux de grande taille.
- **Humidité naturelle :** Un aliment qui contient beaucoup d'eau cuit plus uniformément, parce que les molécules d'eau absorbent l'énergie des micro-ondes.
- **Remuer** les aliments comme mets en sauce et légumes, depuis l'extérieur vers le centre du récipient, pour répartir uniformément la chaleur; ceci accélère la cuisson. Il n'est pas nécessaire de remuer constamment.
- **Retourner** les aliments comme côtelettes de porc, pommes de terre, rôti ou chou-fleur entier, à mi-cuisson, pour exposer uniformément toutes les faces à l'énergie des micro-ondes.
- **Orienter** vers le centre du plat les parties délicates des aliments (pointes d'asperges, par exemple).
- **Orienter** vers l'extérieur du plat les parties épaisses des morceaux non uniformes (morceaux de poulet, darnes de saumon).
- **Protéger** avec des **petits** morceaux de feuille d'aluminium les parties d'un aliment qui peuvent cuire plus rapidement, comme extrémité d'aile et extrémité de pilon de volaille.
- **Période d'attente :** Après avoir retiré le plat du four à micro-ondes, recouvrir avec un couvercle ou une feuille de plastique et laisser reposer; la cuisson se poursuit vers le centre durant cette période d'attente, sans risque de cuisson excessive des parties externes. La durée de la période d'attente dépendra de la densité de l'aliment et de la surface exposée.
- **Enveloppement dans du papier paraffiné ou dans un essuie-tout :** Pour éviter un assèchement, on devrait envelopper avant le réchauffage aux micro-ondes les sandwichs et de nombreux autres aliments contenant du pain précuit.

POISSONS ET CRUSTACÉS/ MOLLUSQUES

Cuisson des poissons et crustacés/ mollusques : directives générales

- Préparation du poisson pour la cuisson :
  - Décongeler complètement.
  - Orienter vers l'extérieur du plat les parties épaisses des morceaux non uniformes. Répartir les crustacés et les mollusques en une seule couche pour obtenir une cuisson uniforme.
  - Le type d'article de couverture à utiliser dépend de la méthode de cuisson. Pour un poisson poché, utiliser un récipient recouvert d'un couvercle ou d'un film de plastique (avec évent) compatible avec les micro-ondes.
  - Pour poisson au four, poisson pané ou poisson en sauce : recouvrir avec une feuille de papier paraffiné pour éviter la dilution par l'eau.
  - Toujours sélectionner la durée de cuisson la plus courte. Le poisson est cuit lorsque sa chair devient opaque et qu'il est possible de séparer les couches de chair de la partie la plus épaisse. Un crustacé est cuit lorsque la couleur de sa carapace passe de rose à rouge et que sa chair est opaque et ferme.
- Le tableau de cuisson ci-dessous présente des directives spécifiques, avec durée de cuisson et puissance de chauffage, pour la plupart des poissons et crustacés.

TABLEAU DE CUISSON POUR POISSONS ET CRUSTACÉS/MOLLUSQUES

POISSONS/ CRUSTACÉS	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Filets de poisson	HI (puissance élevée)	3 1/2 - 4 1/2 minutes	Répartir en une seule couche; placer la partie la plus épaisse vers le bord externe d'un ustensile de 1,5 pinte (1,5 litre) pour four à micro-ondes. Badigeonner avec du beurre fondu et assaisonner au goût. Recouvrir avec une feuille de plastique (avec évent). Après la cuisson, ajouter une période d'attente de 2 minutes sous couvert. Pour la cuisson d'une quantité de plus de 1 lb (0,45 kg), retourner le poisson à mi-cuisson.
Darnes de poisson	HI	4 1/2 - 5 1/2 minutes	
Poisson entier	7	4 1/2 - 6 minutes	
Pétoncles	HI	3 1/2 - 5 minutes	Répartir en une seule couche. Préparer selon les instructions ci-dessus, mais remuer au lieu de retourner.
Crevettes, décortiquées	HI	3 1/2 - 5 minutes	

AMUSE-GUEULE/ SAUCES/SOUPES

Cuisson des amuse-gueule : Conseils et techniques

Recommandations :

- Les biscuits croustillants (toast melba, biscuits de blé en filaments ou de seigle) conviennent le mieux pour l'utilisation au four à micro-ondes. Attendre que les invités soient présents avant d'ajouter les garnitures. Placer un papier essuie-tout sous les biscuits pendant la cuisson dans le four à micro-ondes pour l'absorption de l'excès d'humidité.
- Répartir en cercle pour une cuisson uniforme.
- Remuer les trempettes pour répartir la chaleur et minimiser la durée de cuisson.

Cuisson de sauces : Conseils et techniques

- Utiliser un ustensile pour four à micro-ondes, ou une tasse à mesurer en verre dont le volume est 2 à 3 fois le volume de la sauce.
- Une sauce à base de fécule de maïs épaissit plus rapidement qu'une sauce préparée à base de farine.
- Cuire une sauce à base de fécule de maïs ou de farine dans un récipient non couvert, pour pouvoir la remuer 2 ou 3 fois durant la période de cuisson, pour éviter la formation de grumeaux.
- Pour adapter une recette de sauce classique, réduire légèrement la quantité de liquide.

Cuisson des soupes : Conseils et techniques

- Pour éviter un débordement, particulièrement si la soupe contient de la crème ou du lait, utiliser un récipient pour four à micro-ondes dont le volume est le double de celui des ingrédients de la recette.
- D'une manière générale, recouvrir avec un couvercle ou une feuille de plastique (avec ÉVENT).
- Recouvrir pour retenir l'humidité. Ne pas recouvrir lorsqu'on souhaite préserver l'aspect croustillant.
- Sélectionner la durée de cuisson minimum suggérée, pour éviter un excès de cuisson. Augmenter la durée de cuisson seulement après avoir évalué l'avancement de la cuisson des aliments.
- Remuer occasionnellement pour répartir uniformément les saveurs et la chaleur; ceci réduit également la durée de cuisson nécessaire.
- Lors de la conversion d'une recette de soupe conventionnelle pour la cuisson au four à micro-ondes, réduire les quantités de liquide, sel et épices fortes.

Erreurs à éviter :

- Il est préférable d'employer la chaleur sèche d'un four conventionnel pour les amuse-gueule croustillants ou pâtisseries de pâte feuilletée.
- On peut réchauffer des produits panés au four à micro-ondes, mais la panure ne sera pas croustillante.

VIANDES

Cuisson des viandes : Directives générales

- Préparation de la viande pour la cuisson :
  - Décongeler complètement.
  - Enlever l'excès de graisse pour éviter la formation d'éclaboussures.
  - Placer la pièce de viande sur une grille dans un récipient pour four à micro-ondes, côté gras vers le bas.
  - Utiliser un sachet de cuisson au four pour une pièce de viande moins tendre.
  - Orienter les morceaux de telle manière que les parties épaisses soient vers l'extérieur du plat.
  - Recouvrir avec du papier paraffiné qui retiendra les éclaboussures.
- Surveiller la pièce de viande durant la cuisson.
  - Drainer le jus à mesure qu'il apparaît pour minimiser les projections et pour éviter une cuisson excessive de la partie inférieure de la pièce de viande.
  - Protéger avec de la feuille d'aluminium les parties minces ou osseuses, pour éviter une cuisson excessive.

REMARQUE :

- Maintenir un espace de **1 po (2,5 cm) ou plus** entre les morceaux d'aluminium et les parois du four, et ne jamais recouvrir plus de 1/3 du mets avec de la feuille d'aluminium.

- Après avoir retiré le plat du four, ajouter une période d'attente de 10 à 15 minutes (le mets étant recouvert d'une feuille d'aluminium). La température interne pourra encore augmenter de 5 à 10 °F (3 à 5 °C) durant la période d'attente.

Le tableau de cuisson (page suivante) présente des directives spécifiques, avec durée de cuisson et puissance de chauffage, pour la plupart des pièces de viande.



TABLEAU DE CUISSON DES VIANDES

VIANDE	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
BŒUF Hamburgers, frais ou décongelés (4 oz /113 g chacun) 1 steakette 2 steakettes 4 steakettes	HI (puissance élevée)	1 - 1 1/2 minutes 1 1/2 - 2 minutes 2 1/2 - 3 1/2 minutes	Former une dépression au centre de chaque steakette. Placer sur une grille de rôtissage aux micro-ondes. Badigeonner avec un agent de brunissage (le cas échéant). Recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner à mi-cuisson. Ajouter une période d'attente d'1 minute, sous couvert.
Rôti – pointe de surlonge (3 à 4 lb/1,4 à 1,8 kg)	5	8 - 10 minutes par lb (0,45 kg) SAIGNANT (135 °F/57 °C) 11 - 13 minutes par lb (0,45 kg) À POINT (155 °F/68 °C)	Placer le rôti sur une grille de rôtissage aux micro-ondes (côté gras vers le bas). Assaisonner au goût et recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner la pièce de viande à mi-cuisson; si nécessaire, protéger les parties qui s'échauffent plus rapidement. Retirer le rôti du four à micro-ondes lorsque la température désirée est atteinte. Ajouter une période d'attente de 15 minutes, le mets étant recouvert d'une feuille d'aluminium (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C).
AGNEAU Rôti roulé, sans os (3 à 4 lb/1,4 à 1,8 kg)	5	11 - 12 minutes par lb (0,45 kg) SAIGNANT (135 °F/57 °C) 12 - 13 minutes par lb (0,45 kg) À POINT (145 °F/62 °C) 13 - 14 minutes par lb (0,45 kg) BIEN CUIT (155 °F/68 °C)	Placer le rôti sur une grille de rôtissage aux micro-ondes (côté gras vers le bas). Badigeonner avec la marinade ou assaisonner au goût (romarin, thym, marjolaine). Recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner le rôti après 15 minutes de cuisson, puis de nouveau après 30 minutes de cuisson. Si nécessaire, protéger les parties qui s'échauffent rapidement. Retirer le rôti du four à micro-ondes lorsque la température désirée est atteinte. Ajouter une période d'attente de 15 minutes, le mets étant recouvert d'une feuille d'aluminium (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C).
PORC Tranches de bacon 2 tranches 4 tranches 6 tranches 10 tranches	HI	1 1/2 - 2 minutes 2 - 3 minutes 4 - 5 minutes 7 - 8 minutes	Placer les tranches de bacon sur une grille de rôtissage aux micro-ondes. Recouvrir avec du papier essuie-tout. Placer le plat de rôtissage pour micro-ondes sur la grille métallique du four. Ajouter une période d'attente de 1 minute après la cuisson.
Côtelettes (5 à 7 oz/ 142 à 198 g, chacune) 2 côtelettes 4 côtelettes	3	18 - 20 minutes par lb (0,45 kg) 15 - 17 minutes par lb (0,45 kg)	Placer les côtelettes dans un plat pour cuisson aux micro-ondes. Assaisonner au goût et recouvrir avec une feuille de plastique (avec évent). Cuire jusqu'à ce que la teinte rose disparaisse ou que la température interne atteigne 170 °F (77 °C). Retourner les côtelettes à mi-cuisson. Ajouter une période d'attente de 5 minutes. (La température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C.)
Rôti de longe roulé, sans os (3 1/2 à 4 1/2 lb/1,6 à 2,0 kg)	3	25 - 27 minutes par lb (0,45 kg) (165 °F/74 °C)	Placer le rôti dans un sachet de cuisson, dans un ustensile pour four à micro-ondes. Assaisonner au goût et ajouter éventuellement un agent de brunissage. Fermer le sac sans serrer. Ajouter une période d'attente de 15 minutes dans le sachet après la cuisson (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C). La viande de porc doit atteindre une température de 170 °F (77 °C) pour être servie.
Saucisses, fraîches ou surgelées, décongelées (1 à 2 oz/28 à 57 g chacune) 2 saucisses 4 saucisses 6 saucisses 10 saucisses	HI	45 - 60 secondes 1 - 1 1/2 minutes 1 1/2 - 2 minutes 1 3/4 - 2 minutes	Percer la peau des saucisses avant de les placer sur une grille de rôtissage aux micro-ondes. Recouvrir avec du papier paraffiné ou du papier essuie-tout. Retourner à mi-cuisson. Après la cuisson, ajouter une période d'attente d'1 minute, sous couvert.

VOLAILLE

Cuisson de volaille : Directives générales

- Préparation d'une volaille pour la cuisson :
  - Décongeler complètement.
  - Répartir les morceaux de volaille en plaçant les parties épaisses vers l'extérieur du plat de cuisson. Pour la cuisson de pattes, répartir les pattes comme les rayons d'une roue.
  - Recouvrir le plat de cuisson avec du papier paraffiné qui retiendra les éclaboussures.
  - Pour obtenir une apparence de brunissage, utiliser un agent de brunissage, ou cuire avec une sauce.
- Surveiller le mets durant la cuisson.
  - Retirer et jeter le jus qui s'accumule.
  - Protéger les parties minces ou osseuses avec de la feuille d'aluminium, pour éviter une cuisson excessive. Veiller à ne pas approcher les morceaux de feuille d'aluminium **à moins de 1 po (2,5 cm)** des parois du four et d'autres morceaux de feuille d'aluminium.
- La viande de volaille est cuite lorsque sa teinte n'est plus rose et que le jus qui s'écoule est limpide. Après la cuisson, la température de la viande au niveau des cuisses devrait être de 180 à 185 °F (82 à 85 °C).
- Après la cuisson, ajouter une période d'attente de 10 minutes, sous une feuille d'aluminium.

Le tableau de cuisson ci-dessous présente des directives spécifiques, avec durée de cuisson et puissance de chauffage, pour la plupart des pièces de volaille.

TABLEAU DE CUISSON DE VOLAILLE

VOLAILLE	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Morceaux de poulet (2 1/2 à 3 lb/1,1 à 1,4 kg)	HI (puissance élevée)	4 1/2 - 5 1/2 minutes par lb (0,45 kg)	Avant la cuisson, rincer les morceaux et bien les égoutter. Placer les morceaux en une seule couche dans un plat pour cuisson aux micro-ondes; orienter les parties épaisses vers l'extérieur. Badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage et assaisonner au goût. Recouvrir avec du papier paraffiné. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la chair ne soit plus rose et que le jus qui s'écoule soit limpide. Ajouter une période d'attente de 5 minutes, sous couvert.
Poulet entier (3 à 3 1/2 lb/1,4 à 1,6 kg)	HI	12 - 13 minutes par lb (0,45 kg)	Avant la cuisson, rincer à l'eau et bien égoutter. Placer l'oiseau sur une grille de rôtissage aux micro-ondes, poitrine vers le bas. Badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage et assaisonner au goût. Recouvrir avec du papier paraffiné. Exécuter la cuisson pendant 1/3 de la durée estimée. Retourner l'oiseau, poitrine vers le haut; badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage. Recouvrir avec du papier paraffiné. Poursuivre la cuisson durant 1/3 de la durée estimée. Si nécessaire, protéger les parties qui cuisent plus rapidement. Poursuivre la cuisson durant le 1/3 restant de la durée estimée, ou jusqu'à ce que la chair ne soit plus rose et que le jus qui s'écoule soit limpide. Ajouter une période d'attente de 10 minutes, sous une feuille d'aluminium (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C). En fin de cuisson, la température dans une cuisse devrait atteindre 180 à 185 °F (82 à 85 °C).
Poulets de Cornouailles entiers (1 à 1 1/2 lb/0,45 à 0,7 kg, chacun)	HI	6 - 7 minutes par lb (0,45 kg)	Avant la cuisson, rincer à l'eau et bien égoutter. Attacher les ailes contre le corps, et les pattes avec la queue. Placer les poulets sur une grille pour cuisson à micro-ondes, poitrine vers le bas. Recouvrir avec du papier paraffiné. Retourner les poulets, poitrine vers le haut, vers la mi-cuisson. Protéger avec de la feuille d'aluminium les extrémités osseuses des pilons. Enlever/jeter le jus qui s'écoule. Badigeonner avec du beurre ou un agent de brunissage et assaisonner au goût. Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la chair ne soit plus rose et que le jus qui s'écoule soit limpide. Retirer les poulets du four lorsque la température désirée est atteinte. Ajouter une période d'attente de 5 minutes, sous une feuille d'aluminium (la température pourra augmenter d'environ 10 °F/5 °C). Les poitrines des poulets devraient atteindre une température de 170 °F (77 °C) pour être servies.



PÂTES ET RIZ

La durée de cuisson nécessaire pour la cuisson de pâtes, riz ou céréales est approximativement identique pour la cuisson aux micro-ondes et pour la cuisson conventionnelle, mais la cuisson au four à micro-ondes est beaucoup plus pratique parce qu'on peut utiliser le même plat pour la cuisson et le service. Il n'y a pas besoin de remuer et le goût d'un reste de pâtes réchauffé aux micro-ondes est tout aussi bon.

Cuisson de pâtes ou riz : Conseils et techniques

- Lors de la cuisson d'une quantité de riz ou de pâtes qu'on utilisera dans un mets en sauce, sélectionner une durée de cuisson inférieure à la durée minimum, pour que le produit demeure ferme.
- Prévoir une période d'attente pour le riz, mais pas pour les pâtes.
- Les tableaux ci-dessous présentent des directives spécifiques, avec durée de cuisson et puissance de chauffage, pour la plupart des mets à base de pâtes et de riz.

TABLEAU DE CUISSON DES PÂTES

PÂTES	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Spaghettis 4 tasses (946 mL) d'eau Ajouter 8 oz (227 g) de spaghettis	HI (élevée) 5	9 - 10 mn 7 1/2 - 8 1/2 mn	Le cas échéant, ajouter la quantité de sel désirée à l'eau chaude du robinet. Utiliser un ustensile de 2 pintes (2 litres) pour cuisson au four à micro-ondes; recouvrir avec une feuille de plastique (avec évent) pour les spaghettis et les lasagnes. Utiliser un couvercle ou une feuille de plastique (avec évent) pour micro-ondes, pour les macaronis et les nouilles aux œufs. Effectuer la cuisson selon les indications du tableau, ou jusqu'à l'ébullition de l'eau. Remuer les pâtes; effectuer la cuisson selon les indications du tableau, ou jusqu'à ce que les pâtes soient tendres. Égoutter dans une passoire.
Macaronis 3 tasses (710 mL) d'eau Ajouter 2 tasses (473 mL) de macaronis	HI 5	6 - 7 mn 5 1/2 - 6 1/2 mn	
Lasagnes 4 tasses (946 mL) d'eau Ajouter 8 oz (227 g) de lasagnes	HI 5	7 - 8 mn 11 - 12 1/2 mn	
Nouilles aux œufs 6 tasses (1,4 L) d'eau Ajouter 4 tasses (946 mL) de nouilles	HI 5	8 - 10 mn 5 1/2 - 6 1/2 mn	

TABLEAU DE CUISSON DU RIZ

RIZ	NIVEAU DE PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON	DIRECTIVES
Grains longs 2 1/4 tasses (533 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI 3	5 - 7 mn 19 mn	Le cas échéant, combiner le sel nécessaire avec l'eau chaude du robinet, dans un récipient de 2 pintes (2 litres) pour cuisson aux micro-ondes. Recouvrir avec un couvercle ou une feuille de plastique (avec évent) pour micro-ondes. Effectuer la cuisson selon les indications du tableau ou jusqu'à l'ébullition de l'eau. Introduire le riz en remuant, et tout assaisonnement. Cuire dans le récipient couvert selon les indications du tableau ou jusqu'à ce que l'eau ait été absorbée et que le riz soit tendre. Ajouter une période d'attente de 5 à 10 minutes dans le récipient couvert. Remuer avec une fourchette pour décoller les grains.
Riz brun 2 1/2 tasses (593 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI 3	4 1/2 - 5 1/2 mn 28 mn	
Mélange riz à grains longs/riz sauvage 2 1/3 tasses (552 mL) d'eau Ajouter 1 paquet de 6 oz (170 g)	HI 3	4 - 5 mn 24 mn	
Riz à cuisson rapide 1 tasse (237 mL) d'eau Ajouter 1 tasse (237 mL) de riz	HI	2 - 3 mn	Faire chauffer l'eau jusqu'à l'ébullition. Introduire le riz dans l'eau bouillante en remuant, et laisser reposer 5 à 10 minutes dans le récipient couvert ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée et que le riz soit tendre. Remuer avec une fourchette.

INSTRUCTIONS

Pour optimiser la performance et la sécurité de l'appareil, veiller à la propreté du four, à l'intérieur et à l'extérieur. Veiller particulièrement à empêcher toute accumulation de résidus alimentaires ou de graisse sur le cadre avant du four et la surface interne du panneau de porte. **Ne jamais utiliser un tampon abrasif ou un produit en poudre abrasif.** Essuyer les surfaces internes et externes du four à micro-ondes, y compris le couvercle inférieur de la hotte d'aspiration, avec un chiffon doux et une solution d'eau tiède et de détergent. Ensuite, rincer et essuyer pour sécher. Sur les surfaces de chrome, métal ou aluminium, utiliser un produit de polissage du chrome. Éliminer les éclaboussures immédiatement avec un papier essuie-tout, particulièrement après la cuisson de poulet ou de bacon. Nettoyer le four chaque semaine, ou plus fréquemment, selon le besoin.

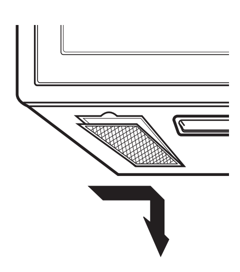
NETTOYAGE DU FILTRE À GRAISSE

On doit démonter fréquemment le filtre à graisse pour le nettoyer, au moins une fois par mois.

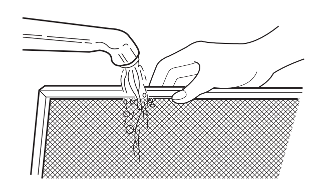
⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de dommages matériels ou corporels, ne jamais faire fonctionner la hotte du four si les filtres ne sont pas en place.

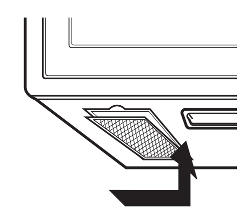
1. Pour la dépose du filtre à graisse, faire glisser le filtre latéralement. Tirer vers le bas et pousser vers l'autre côté. Le filtre pourra sortir.



2. Faire tremper le filtre à graisse dans de l'eau chaude avec un détergent doux. Bien rincer et secouer pour sécher. **Ne jamais utiliser un produit contenant de l'ammoniaque, et ne jamais laver le filtre dans le lave-vaisselle; le filtre d'aluminium prendrait une teinte sombre.**



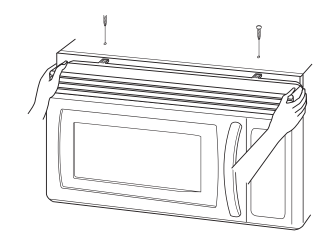
3. Pour réinstaller le filtre, faire glisser le filtre dans la rainure latérale, puis pousser vers le haut et vers le centre du four pour la mise en place.



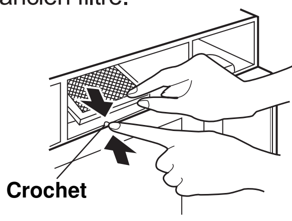
REMPLACEMENT DU FILTRE À CHARBON

Si la hotte associée au four recycle l'air à l'intérieur de la pièce, on doit remplacer le filtre à charbon à intervalles de 6 à 12 mois, ou plus fréquemment selon le besoin. Il n'est pas possible de nettoyer le filtre à charbon. Pour commander un filtre à charbon, contacter le département des pièces du plus proche centre de service agréé, ou composer le **1-800-843-0304** (É.-U.) ou **1-866-587-2002** (Canada). Commander le filtre à charbon n° MVHRK4.

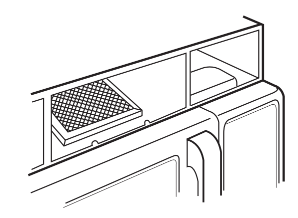
1. Débrancher le four ou interrompre l'alimentation du circuit au niveau du tableau de distribution.
2. Ôter les deux vis de montage de la grille d'évent (2 vis).
3. Tirer la grille vers l'avant, puis soulever pour l'enlever.



4. Ouvrir la porte.
5. Appuyer sur le crochet et enlever l'ancien filtre.



6. Mettre en place un filtre à charbon neuf et fermer la porte. Le filtre doit être incliné comme on le voit sur l'illustration.



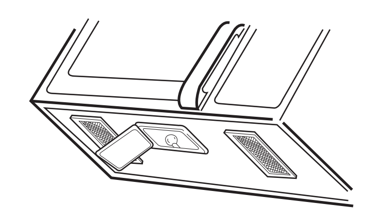
7. Coulisser la partie inférieure de la grille en place. Appuyer sur la partie supérieure jusqu'à emboîtement. Réinstaller les vis de montage. Rétablir l'alimentation électrique de l'appareil, et régler l'horloge.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DE LA LAMPE DU PLAN DE TRAVAIL

⚠ ATTENTION

Pour éviter tout risque de dommages matériels ou corporels, porter des gants lors du remplacement d'une ampoule.

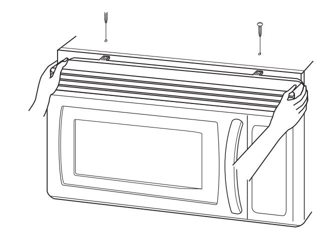
1. Débrancher le four ou interrompre l'alimentation du circuit au niveau du tableau de distribution.
2. Ôter les vis de montage du cabochon.



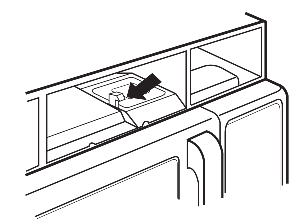
3. Remplacer chaque ampoule grillée par une ampoule de 30 watts pour appareil ménager.
4. Réinstaller le cabochon et placer la vis de montage.
5. Rétablir l'alimentation électrique de l'appareil.

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DE LA LAMPE DU FOUR

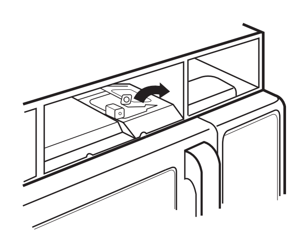
1. Débrancher le four ou interrompre l'alimentation du circuit au niveau du tableau de distribution.
2. Ôter les deux vis de montage de la grille d'évent (2 vis au milieu).
3. Tirer la grille vers l'avant, puis la soulever pour l'enlever.



4. Soulever le porte-ampoule.



5. Retirer le porte-ampoule.



6. Remplacer l'ampoule grillée par une ampoule de 30 watts pour appareil ménager.
7. Réinstaller le porte-ampoule.
8. Coulisser la partie inférieure de la grille en place. Appuyer sur la partie supérieure jusqu'à emboîtement. Réinstaller les vis de montage. Rétablir l'alimentation électrique de l'appareil.



Ustensiles recommandés

GUIDE DES USTENSILES POUR FOUR À MICRO-ONDES

UTILISER	NE PAS UTILISER
VERRE SPÉCIAL FOUR (traité pour chaleur très forte) : Plats courants, moules à pain, plats à tarte, plats à gâteau, tasses à mesurer, cocottes et plats creux sans bordure métallique. **PORCELAINE :** Plats creux, tasses, assiettes et plats de service sans garniture métallique. **PLASTIQUE :** Pellicule plastique (pour recouvrir) -- étirer la pellicule sans la serrer par-dessus le plat et l'appuyer sur les côtés. Prévoir un évent en retournant légèrement un bord pour permettre à la vapeur de s'échapper. Le plat doit être assez profond pour que la pellicule plastique ne touche pas la nourriture. Lors du chauffage d'un aliment, la pellicule plastique risque de fondre si elle est en contact avec l'aliment. N'utiliser tasses, contenants semi-rigides pour congélateur, sachets et plats en plastique **que pour une courte durée de cuisson. Le plastique en effet risque de se ramollir par suite de la chaleur des aliments.** **PAPIER :** Papier essuie-tout, papier ciré, serviettes en papier et assiettes en papier sans garniture ou décoration métallique. Voir l'étiquette du fabricant pour confirmer l'utilisation possible dans le four à micro-ondes.	**USTENSILES MÉTALLIQUES :** Le métal empêche l'énergie des micro-ondes d'atteindre l'aliment, ce qui produit une cuisson inégale. Éviter aussi les brochettes en métal, les thermomètres ou plateaux en aluminium. Les ustensiles métalliques peuvent entraîner la production d'arcs électriques risquant d'endommager le four à micro-ondes. **DÉCORATION MÉTALLIQUE :** Cocottes, assiettes à dîner à bordure ou garniture métallique, etc. Le métal gêne la cuisson normale et peut endommager le four. **FEUILLES D'ALUMINIUM :** Éviter les grandes feuilles d'aluminium parce qu'elles gênent la cuisson et peuvent entraîner la formation dangereuse d'arcs. Utiliser de petits morceaux de papier aluminium pour protéger les ailes et les pattes de volaille. S'assurer que TOUT le papier aluminium se trouve à au moins 1 po (2,5 cm) des parois et de la porte du four. **BOIS :** Les planches et bols en bois vont se dessécher et peuvent se fendiller ou se fendre si on les utilise dans le four à micro-ondes. Les paniers peuvent réagir de la même façon. **USTENSILES À COUVERCLE FERMÉ HERMÉTIQUEMENT :** S'assurer de laisser des évents pour que la vapeur s'échappe des ustensiles avec couvercle. Percer les sachets de légumes en plastique et autres articles, avant la cuisson. Des sachets hermétiquement fermés risqueraient d'exploser. **PAPIER D'EMBALLAGE :** Éviter d'utiliser des sacs d'emballage en papier. Ils absorbent trop la chaleur et pourraient brûler. **USTENSILES AVEC DÉFAUTS OU ÉCAILLÉS :** Tout ustensile qui est fissuré, écaillé ou présente des défauts risque de casser dans le four. **ATTACHES EN MÉTAL :** Retirer les attaches en métal des sachets en papier ou plastique. Elles peuvent s'échauffer et risquent d'entraîner un feu.

Guide de dépannage

Vérifier la liste suivante pour s'assurer qu'un service de dépannage est vraiment nécessaire. Revoir les informations supplémentaires sur les différents articles pour empêcher tout appel de service qui ne serait pas nécessaire.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES
Si rien sur le four ne marche	• vérifier si un fusible n'est pas grillé ou un disjoncteur, déclenché. • vérifier si le four est correctement raccordé au circuit électrique de la maison. • vérifier que les commandes sont correctement réglées.
Si la lampe intérieure du four ne fonctionne pas	• l'ampoule est peut-être dévissée ou défectueuse.
Si le four ne chauffe pas	• vérifier que le tableau de commande a été correctement programmé. • vérifier que la porte est bien fermée. • vérifier que l'on a bien appuyé sur la touche Enter/Start. • vérifier que la minuterie n'a pas été mise en marche au lieu d'une fonction de cuisson.
Si le four prend plus de temps que normalement à cuire ou cuit trop rapidement	• s'assurer que le niveau de puissance est correctement programmé.
Si l'horloge n'indique pas toujours l'heure exacte	• vérifier que le cordon est bien introduit dans la prise. • s'assurer que le four est le seul appareil branché sur ce circuit.
Si la nourriture cuit de façon inégale	• s'assurer que la nourriture est présentée de façon uniforme. • s'assurer que la nourriture est complètement décongelée avant la cuisson. • s'assurer de la disposition des bandes en papier aluminium utilisées pour empêcher une surcuisson.
Si la nourriture n'est pas assez cuite	• vérifier la recette pour s'assurer que toutes les instructions (quantité, durée et niveaux de puissance) ont été correctement suivies. • s'assurer que le four à micro-ondes est branché sur un circuit indépendant. • s'assurer que la nourriture est complètement décongelée avant la cuisson.
Si la nourriture est trop cuite	• vérifier la recette pour s'assurer que toutes les instructions (quantité, niveau de puissance, durée, taille du plat) ont été suivies.
En cas d'arcs électriques (étincelles)	• s'assurer que les plats utilisés peuvent supporter les micro-ondes. • s'assurer qu'aucune attache métallique n'a été utilisée. • s'assurer que le four n'a pas été mis en marche alors qu'il était vide. • s'assurer que la grille en métal (le cas échéant) est correctement installée sur ses 4 supports.
Si l'afficheur indique un décompte mais que le four ne cuit pas	• vérifier que la porte est bien fermée. • vérifier que la minuterie n'a pas été mise en marche au lieu d'une fonction de cuisson.
Le ventilateur se met en marche automatiquement	• Si la température devient trop élevée autour du four à micro-ondes, le ventilateur de la hotte d'extraction se met automatiquement en marche au réglage LO (BAS) pour refroidir le four. Il peut rester en marche pendant une heure au maximum pour refroidir le four.

Guide de dépannage

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout choc électrique qui pourrait entraîner de graves blessures ou même la mort, ne pas retirer le boîtier extérieur. Seul un réparateur autorisé doit retirer ce boîtier.

QUESTIONS ET RÉPONSES

QUESTIONS	RÉPONSES
Puis-je utiliser une autre grille dans mon four à micro-ondes pour que je puisse réchauffer ou cuire sur deux grilles en même temps?	N'utiliser que la grille qui est fournie avec le four à micro-ondes. L'utilisation de toute autre grille pourrait entraîner de médiocres performances de cuisson et/ou la production d'arcs et endommager le four.
Puis-je utiliser des ustensiles en métal ou en aluminium dans le four à micro-ondes?	Le métal utilisable comprend le papier aluminium pour protéger certaines parties (utiliser de petits morceaux plats). Ne jamais laisser le métal entrer en contact avec les parois ou la porte.
Parfois, la porte du four à micro-ondes semble onduler. Est-ce normal?	Cette apparence est normale et ne modifie pas le fonctionnement du four à micro-ondes.
Quels sont les bourdonnements que j'entends lorsque le four à micro-ondes fonctionne?	C'est le bruit du transformateur lorsque le magnétron se met en marche par intermittence.
Pourquoi le plat devient-il très chaud lorsque je fais cuire de la nourriture dans le four à micro-ondes?	Lorsque la nourriture devient très chaude, elle conduit la chaleur jusqu'au plat. Utiliser des maniques pour retirer la nourriture après la cuisson. Le plat n'est peut-être pas utilisable dans un four à micro-ondes.
Qu'est-ce que la période d'attente?	La période d'attente est la période après la sortie du four de l'aliment, couvert, pour continuer la cuisson. Ce processus permet à la cuisson de se terminer, économise de l'énergie et libère le four pour d'autres utilisations.
Puis-je faire éclater du maïs dans le four? Comment obtenir les meilleurs résultats?	Oui. Il est possible de faire éclater du maïs spécial pour four à micro-ondes en suivant les instructions du fabricant ou en utilisant la touche Popcorn préprogrammée. Ne pas utiliser de sachets en papier ordinaire. Utiliser le test d'écoute en arrêtant le four dès que l'on n'entend plus qu'un éclatement toutes les secondes ou toutes les deux secondes. Ne pas essayer de faire éclater des grains qui n'auraient pas encore éclaté. Il est possible d'utiliser des dispositifs spéciaux pour l'éclatement du maïs en four à micro-ondes. Avec ceux-ci, s'assurer de suivre les instructions du fabricant. Ne pas faire éclater de maïs dans des ustensiles en verre.
Pourquoi de la vapeur sort-elle de l'évent?	De la vapeur est normalement produite lors de la cuisson. Le four à micro-ondes a été conçu pour laisser échapper cette vapeur par l'évent.



Garantie

Garantie complète d'un an

Amana réparera ou remplacera (ceci incluant les frais de main-d'oeuvre) toute pièce qui présenterait un vice de matériau ou de fabrication.

Garantie limitée

Au-delà d'une année après la date de l'achat initial au détail, Amana remplacera gratuitement, comme il est indiqué dans le paragraphe ci-dessous, toute pièce qui aura présenté un vice de matériau ou de fabrication. Le propriétaire de l'appareil devra payer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'œuvre, de kilométrage, de transport, de déplacement et de diagnostic, le cas échéant.

De la seconde à la cinquième année

Amana remplacera, gratuitement pour les pièces et la main-d'œuvre, le magnétron, le clavier tactile et le microprocesseur, en cas de vice de matériau ou de fabrication.

Garantie limitée hors des États-Unis et du Canada - Pièces

Pendant un (1) an à compter de la date de l'achat initial au détail, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans des conditions normales d'usage ménager, sera réparée ou remplacée gratuitement (pièce seulement); le propriétaire devra assumer tous les autres frais, y compris les frais de main-d'œuvre, de kilométrage, de transport, de déplacement et de diagnostic, le cas échéant.

Résidents du Canada

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par la CSA, sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

Ne sont pas couverts par ces garanties :

- Le remplacement de fusibles, le réenclenchement de disjoncteurs ou la correction du réseau de plomberie ou de l'alimentation électrique.
- Le nettoyage et l'entretien normaux du produit, y compris le remplacement d'ampoules.
- Le produits dont les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement visibles.
- Les produits achetés à des fins commerciales, industrielles ou de location.
- Les produits situés à l'extérieur des États-Unis ou du Canada.
- Les frais de service supplémentaires dans le cas où un réparateur doit effectuer des réparations en plus des réparations normales, en dehors des heures de service normales ou encore dans une région à l'extérieur de son district habituel.
- Des réglages après la premiere année.
- Des réparations résultant des raisons suivantes :
  - Installation, système d'évacuation ou entretien incorrects.
  - Toute modification ou tout réglage non autorisés par le fabricant.
  - Tout accident, mauvaise utilisation, usage abusif, incendie, inondation ou catastrophe naturelle.
  - Raccordement incorrect à l'alimentation de gaz ou à l'alimentation électrique, de tension ou intensité incorrecte.
  - Utilisation d'ustensiles, contenants ou accessoires incorrects qui endommagent le produit.
- Déplacement.

Si l'intervention d'un dépanneur est nécessaire

- Contacter le détaillant chez qui l'appareil a été acheté, ou contacter Maytag Services[SM], service à la clientèle de Amana au 1-800-843-0304 aux É.-U. ou 1-866-587-2002 au Canada, pour obtenir les coordonnées d'une agence de service agréée.
- Veiller à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres informations en ce qui concerne les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le détaillant ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrire à Maytag Services[SM], attention CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 ou téléphoner au **1-800-843-0304** aux É.-U. ou **1-866-587-2002** au Canada.

REMARQUE :

- Lors de tout contact concernant un problème, fournir l'information suivante :
  a. Nom, adresse et numéro de téléphone du client;
  b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
  c. Nom et adresse du détaillant ou de l'agence de service;
  d. Description claire du problème observé;
  e. Preuve d'achat (facture de vente).

- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements sur les pièces sont disponibles auprès de Maytag Services[SM], service à la clientèle de Amana.

EN AUCUN CAS MAYTAG NE SERA TENUE RESPONSABLE DE DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS.

Cette garantie confère à l'acheteur des droits juridiques spécifiques. L'acheteur peut également jouir d'autres droits, variables d'un état à un autre ou d'une province à une autre. Par exemple, certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de dommages directs ou indirects. Cette limitation peut donc ne pas s'appliquer dans le cas de l'acheteur.

Horno de Microondas con Campana de Ventilación Integrada



Guía de Uso y Cuidado

Modelo AMV5164AA/AC

Conserve las instrucciones para referencia futura.
Asegúrese de que este manual permanezca con el horno.



Instrucciones Importantes Sobre Seguridad

Instalador: Por favor deje este manual junto con el electrodoméstico.

Consumidor: Por favor lea y conserve este manual para referencia futura.

Conserve el recibo de compra y/o el cheque cancelado como cmprobante de compra.

Número de Modelo______________________________
Número de Serie________________________________
Fecha de Compra_______________________________

En nuestro continuo afán de mejorar la calidad de nuestros electrodomésticos puede ser necesario modificar este electrodoméstico sin actualizar esta guía.

Si tiene preguntas, por favor escríbanos (incluya el número de modelo y su número de teléfono) o llame a:

Maytag Services℠
Attn: CAIR® Center
P.O. Box 2370
Cleveland, TN 37320-2370
1-800-843-0304 en EE.UU.
1-866-587-2002 en Canadá
(Lunes a Viernes desde las 8:00 a.m.
hasta las 8:00 p.m. Hora del Este)
Internet: http://www.amana.com

Información Sobre las Instrucciones de Seguridad

Las advertencias e instrucciones importantes sobre seguridad que aparecen en este manual no están destinadas a cubrir todas las posibles circunstancias y situaciones que puedan ocurrir. Se debe ejercer sentido común, precaución y cuidado cuando instale, efectúe mantenimiento o cuando use el microondas.

Siempre póngase en contacto con su distribuidor, agente de servicio o fabricante si surgen problemas o situaciones que usted no comprenda.

Reconozca los Símbolos, Advertencias y Etiquetas de Seguridad

⚠ PELIGRO

PELIGRO — Riesgos inmediatos que **CAUSARAN** lesión personal grave o mortal.

⚠ ADVERTENCIA

ADVERTENCIA — Peligros o prácticas no seguras que **PODRIAN** causar lesión personal grave o mortal.

⚠ ATENCION

ATENCION — Peligros o prácticas no seguras que **PODRIAN** causar lesión personal menos grave.

⚠ ATENCION

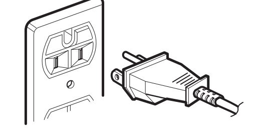
Para evitar lesión personal o daños materiales observe lo siguiente:

1. No fría con grasa en el horno. La grasa puede sobrecalentarse y ser peligrosa de manipular.
2. No cocine ni recaliente huevos enteros o con una yema no rota usando energía de microondas. Puede haber acumulación de presión y reventar. Perfore la yema con un tenedor o cuchillo antes de cocinar.
3. Perfore la cáscara de las papas, tomates y alimentos similares antes de cocinarlos con energía de microondas. Cuando la cáscara es perforada, el vapor escapa uniformemente.
4. No haga funcionar el horno sin tener alimentos en su interior.
5. Use solamente palomitas de maíz en envases diseñados y etiquetados para uso en microondas. Las palomitas de maíz comienzan a reventar en distintos momentos dependiendo de los vatios del horno. No continúe calentando después de que han dejado de reventar. Las palomitas se quemarán. No deje el horno sin supervisión.
6. No use termómetros regulares de cocina en el horno. La mayoría de los termómetros de cocina contienen mercurio y pueden causar un arco eléctrico, mal funcionamiento o daño al horno.
7. No use utensilios metálicos en el horno.
8. Nunca use papel, plástico u otros materiales combustibles que no estén destinados para cocinar con ellos.
9. Cuando cocine con papel, plástico u otros materiales combustibles, siga las recomendaciones del fabricante sobre el uso del producto.
10. No use toallas de papel que contengan nilón u otra fibra sintética. Las fibras sintéticas calentadas pueden derretirse y encender el papel.
11. No caliente bolsas de plástico ni envases sellados en el horno. El líquido o el alimento puede expandirse rápidamente y causar la rotura del envase o de la bolsa. Perfore o abra el envase o la bolsa antes de cocinar.
12. Para evitar malfuncionamiento de marcapasos, con-sulte a su médico o al fabricante del marcapaso respecto a los efectos de la energía de microondas en el marcapaso.

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar el riesgo de un choque eléctrico o la muerte, este horno debe ser puesto a tierra y el enchufe no debe ser modificado.

Instrucciones para la Puesta a Tierra



El horno DEBE ser puesto a tierra. La puesta a tierra reduce la posibilidad de un choque eléctrico ofreciendo un alambre de escape para la corriente eléctrica si es que ocurre un cortocircuito. Este horno está equipado con un cordón eléctrico provisto de un enchufe con puesta a tierra. El enchufe debe ser enchufado en un tomacorriente que esté debidamente instalado y puesto a tierra. Ver las Instrucciones de Instalación.

Consulte a un electricista o técnico calificado si no comprende bien las instrucciones de puesta a tierra o si tiene dudas respecto a la puesta a tierra del horno.

No use un cordón de extensión. Si el cordón eléctrico del aparato es demasiado corto, solicite a un electricista calificado que instale un tomacorriente de tres alvéolos. Este horno debe ser enchufado en un circuito separado de 60 Hz y usado con la alimentación eléctrica mostrada en la tabla de especificaciones. Cuando el horno comparte el circuito con otros equipos, pueden ser necesarios tiempos de cocción más largos y los fusibles se pueden fundir. El horno de microondas funciona con la corriente estándar del hogar de 110-120V.

DECLARACION DE INTERFERENCIA DE RADIOFRECUENCIA DE LA COMISION FEDERAL DE COMUNICACIONES (EE.UU. SOLAMENTE)

Este equipo genera y usa energía de frecuencia ISM y si no es instalado y usado en forma debida, es decir, en estricto cumplimiento con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia con la recepción de la radio y de la televisión. Se ha comprobado y confirmado que cumple con los límites estipulados para equipos ISM (Industriales, Científicos, Médicos) en virtud de la sección 18 de los reglamentos de la FCC, que han sido diseñados para proveer protección razonable contra tal interferencia en una instalación residencial.

Sin embargo, no se garantiza que no ocurrirá interferencia en alguna instalación determinada. Si este equipo causa interferencia con la recepción de radio y de televisión, lo cual puede ser determinado apagando y encendiendo el equipo, se recomienda que el usuario trate de corregir la interferencia mediante una o más de las siguientes recomendaciones:

- Cambie de dirección la antena de recepción de la radio o televisión.
- Ubique en otro lugar el horno de microondas con respecto al receptor.
- Mueva el horno de microondas a un lugar alejado del receptor.
- Enchufe el microondas en un tomacorriente diferente de modo que el microondas y el receptor estén en circuitos diferentes.

El fabricante no es responsable de ninguna interferencia de radio o televisión causada por la **modificación no autorizada** a este horno de microondas. Es responsabilidad del usuario corregir tal interferencia.

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICION A ENERGIA DE MICROONDAS EXCESIVA

A. **NO** intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta pues se puede producir exposición perjudicial a la energía de microondas. Es importante no modificar ni alterar los entrecierres de seguridad.

B. **NO** coloque ningún objeto entre la parte delantera del horno y la puerta ni deje que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.

C. **NO** haga funcionar este horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre bien y que no se haya dañado:
   1. la puerta (doblada)
   2. las bisagras y pestillos (rotos o sueltos)
   3. las juntas de la puerta y superficies de sellado.

D. El horno no debe ser ajustado ni reparado por ninguna persona que no sea personal de servicio calificado.

⚠ ADVERTENCIA

Los líquidos tales como el agua, café o té pueden calentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo debido a la tensión superficial del líquido. No siempre se verán las burbujas o hervor cuando el envase es retirado del horno. **ESTO PUEDE RESULTAR EN QUE LOS LIQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN REPENTINAMENTE CUANDO SE INSERTA EN EL LIQUIDO UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO.** Para reducir el riesgo de lesión a personas:

1. No sobrecaliente el líquido.
2. Revuelva el líquido antes y a la mitad de calentarse.
3. No use envases con lados rectos y cuellos estrechos.
4. Después de calentar, deje el envase en el horno de microondas por un corto tiempo antes de retirarlo.
5. Use extremo cuidado cuando inserte una cuchara u otro utensilio en el contenedor.



Instrucciones Importantes Sobre Seguridad

ADVERTENCIA

Cuando use aparatos eléctricos, se deben seguir instrucciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendio, lesión a personas o exposición a energía microondas excesiva.

1. **LEA** todas las instrucciones antes de usar el horno.
2. **LEA Y SIGA** las "PRECAUCIONES ESPECIFICAS PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICION A ENERGIA DE MICROONDAS EXCESIVA" en la página 55.
3. Instale o ubique este horno **SOLAMENTE** de acuerdo con las instrucciones de instalación de este manual.
4. Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados – por ejemplo, frascos de vidrio cerrados – pueden explotar y **NO DEBEN** ser **CALENTADOS** en este horno.
5. Use este horno **SOLAMENTE** para el propósito que ha sido diseñado como se describe en este manual. No use productos químicos corrosivos o vapores en este horno. Este tipo de horno ha sido específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimento. No ha sido diseñado para uso industrial o de laboratorio.
6. Al igual que con cualquier electrodoméstico, es necesaria una **SUPERVISION ESTRICTA** cuando es usado por **NIÑOS** o **PERSONAS ENFERMAS.**
7. Vea las instrucciones de limpieza de la puerta en la sección "Cuidado y Limpieza".
8. Los frascos de alimentos de bebé deben ser abiertos para calentarlos y el contenido debe revolverse o sacudirse antes del consumo para evitar quemaduras.
9. **NO** use este horno para propósitos comerciales. Fue fabricado para uso doméstico solamente.
10. **NO** caliente biberones en el horno.
11. **NO** haga funcionar este horno si el cordón eléctrico o el enchufe están dañados, si no está funcionando en forma debida o si se ha dañado o dejado caer.
12. Este horno, incluyendo el cordón eléctrico, debe ser reparado **SOLAMENTE** por personal de servicio calificado. Se requieren herramientas especiales para reparar este horno. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para el examen, reparación o ajuste del horno.
13. **NO** cubra ni bloquee el filtro u otros orificios del horno.
14. **NO** guarde este horno al aire libre. **NO** use este producto cerca del agua – por ejemplo, cerca de un fregadero, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o lugares similares.
15. **NO** sumerja el cordón eléctrico o el enchufe en el agua.
16. Mantenga el cordón eléctrico **ALEJADO** de las superficies **CALIENTES**.
17. **NO** deje que el cordón eléctrico cuelgue sobre el borde de la mesa o de la encimera.
18. Limpie con frecuencia la campana de ventilación.
19. **NO** deje que se acumule grasa en la campana o en los filtros.
20. Tenga cuidado cuando limpie los filtros de la campana de ventilación. Los agentes de limpieza corrosivos tales como los limpiadores de horno a base de lejía pueden dañar los filtros.
21. Cuando flamee alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.
22. Este horno puede usarse tanto sobre estufas a gas como eléctricas de 36 pulgadas o menos de ancho.

ATENCION

A fin de evitar el peligro de incendio en la cavidad del horno:

a. **NO** cocine demasiado el alimento. Preste cuidadosa atención al horno cuando coloque en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles.

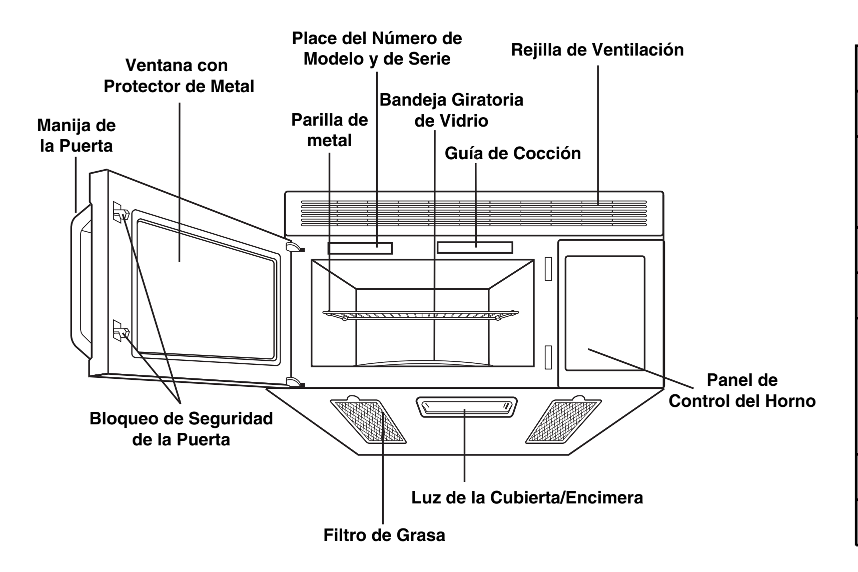
b. Retire las ataduras de alambre de las bolsas de papel o de plástico antes de colocar la bolsa en el horno.

c. Si algún material dentro del horno se enciende, mantenga la puerta del horno **CERRADA**. Apague el horno y desenchufe el cordón eléctrico o desconecte la energía eléctrica en el fusible o en el panel del disyuntor.

d. **NO** use la cavidad del horno para almacenamiento. **NO** guarde artículos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad del horno cuando no esté en uso.

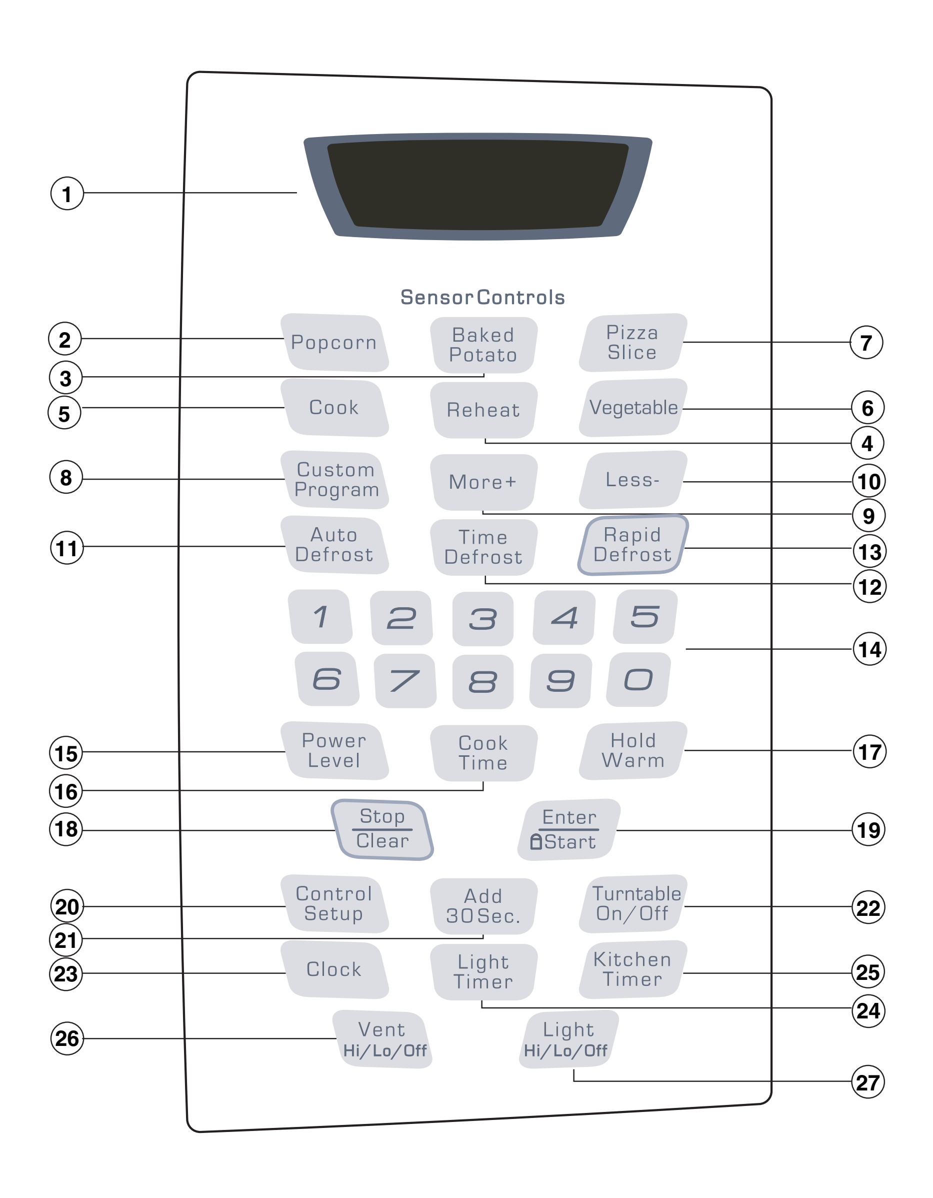
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Características



ESPECIFICACIONES DEL HORNO

Alimentación Eléctrica	120 VAC, 60 Hz
Potencia de Entrada	1.500 W
Potencia de Cocción	1.000 W (Norma 60705 IEC)
Frecuencia	2.450 MHz
Potencia Nominal	13 A
Dimensiones Exteriores (Ancho x Alto x Profundidad)	29 15/16" (76,0 cm) x 16 7/16" (41,8 cm) x 15 5/8" (39,1 cm)
Capacidad Interior	1,6 Pies^3 (0,045m^3)
Peso Neto	52 libras (23,6 kg)



CARACTERÍSTICAS

1. **'DISPLAY'** (Pantalla Digital): La pantalla incluye un reloj e indicadores que muestran la hora del día, los ajustes de tiempo de cocción y las funciones de cocción seleccionadas.
2. **'POPCORN'** (Palomitas de Maíz): Oprima esta tecla cuando prepare palomitas de maíz en su horno de microondas. El sensor del horno calculará el tiempo de cocción dependiendo de la cantidad de humedad que detecte en el maíz. Ver mayor informa-ción en la página 63.
3. **'BAKED POTATO'** (Papa al Horno): Oprima esta tecla para asar papas. El sensor del horno calculará el tiempo de cocción dependiendo de la cantidad de humedad que detecte en la papa. Ver mayor información en la página 64.
4. **'REHEAT'** (Recalentar): Oprima esta tecla para recalentar cacerolas, platos de servir y sopas/salsa. El sensor del horno calculará el tiempo de cocción dependiendo de la cantidad de humedad que despida el alimento. Ver mayor información en la página 64.



Características

5. **'COOK'** (Cocción): Oprima esta tecla para cocinar platillos principales, cacerolas y arroz congelados. El sensor del horno calculará el tiempo de cocción dependiendo de la cantidad de humedad que despida el alimento. Ver mayor información en la página 64.
6. **'VEGETABLE'** (Verdura): Oprima esta tecla para cocinar verduras. El sensor del horno calculará el tiempo de cocción dependiendo de la humedad que detecte en las verduras. Ver mayor información en la página 64.
7. **'PIZZA SLICE'** (Rebanada de Pizza): Oprima esta tecla para recalentar pizza. El sensor del horno calculará el tiempo de cocción dependiendo de la cantidad de humedad que detecte en la pizza. Ver mayor información en la página 63.
8. **'CUSTOM PROGRAM'** (Programa Personalizado): Oprima esta tecla para recuperar una instrucción de cocción anteriormente programada en la memoria. Ver mayor información en la página 61.
9. **'MORE+'** (Más+): Oprima esta tecla para agregar 10 segundos al tiempo de cocción cada vez que usted la oprime. Ver mayor información en la página 61.
10. **'LESS-'** (Menos-): Oprima esta tecla para quitar 10 segundos al tiempo de cocción cada vez que usted la oprime. Ver mayor información en la página 61.
11. **'AUTO DEFROST'** (Descongelación Automática): Carne de res, carne de ave, pescado. Oprima esta tecla para seleccionar el tipo de alimento y descongelar alimentos según el peso. Ver mayor información en la página 66.
12. **'TIME DEFROST'** (Tiempo de Descongelación): Oprima esta tecla para descongelar la mayoría de otros alimentos congelados. Ver mayor información en la página 67.
13. **'RAPID DEFROST'** (Descongelación Rápida): Esta tecla ofrece descongelación RAPIDA para 1 libra (0,45 kg) de alimento congelado. Ver mayor información en la página 67.
14. **'NUMBER'** (Número): Oprima las teclas numéricas para indicar el tiempo de cocción, el nivel de potencia, cantidades o pesos.
15. **'POWER LEVEL'** (Nivel de Potencia): Oprima esta tecla para seleccionar un nivel de potencia de cocción.
16. **'COOK TIME'**(Tiempo de Cocción): Oprima esta tecla para establecer un tiempo de cocción. Ver mayor información en la página 61.
17. **'HOLD WARM'** (Mantener Caliente): Oprima esta tecla para mantener calientes los alimentos cocinados en el horno hasta durante 99 minutos 99 segundos. Ver mayor información en la página 60.
18. **'STOP/CLEAR'** (Apagar/Anular): Oprima esta tecla para apagar el horno o anular todas las entradas.
19. **'ENTER/START'** (Aceptar/Puesta en Marcha): Oprima esta tecla para poner en marcha una función. Si usted abre la puerta después de que el horno comienza a cocinar, oprima la tecla 'ENTER/START' nuevamente.
20. **'CONTROL SETUP'** (Ajuste de los Controles): Oprima esta tecla para cambiar los ajustes implícitos del horno tales como el sonido, el reloj, la velocidad de despliegue de la pantalla y el peso de descongelación. Ver mayor información en la página 59.
21. **'ADD 30 SEC.'** (Agregar 30 seg.): Oprima esta tecla para ajustar y comenzar rápidamente en el nivel de potencia de 100%. Ver mayor información en la página 60.
22. **'TURNTABLE ON/OFF'** (Bandeja Giratoria Encendida/Apagada): Oprima esta tecla para apagar la bandeja giratoria. La palabra 'OFF' aparecerá en la pantalla. Ver mayor información en la página 59.

NOTA:
- Esta opción no está disponible en los modos de cocción con sensor y descongelación.

23. **'CLOCK'** (Reloj): Oprima esta tecla para colocar la hora del día. Ver mayor información en la página 59.
24. **'LIGHT TIMER'** (Temporizador de la Luz): Oprima esta tecla para ajustar el temporizador de la luz. Ver mayor información en la página 60.
25. **'KITCHEN TIMER'** (Temporizador de la Cocina): Oprima esta tecla para ajustar el temporizador de la cocina. Ver mayor información en la página 59.
26. **'VENT HI/LO/OFF'** (Ventilador Alto, Bajo, Apagado): Oprima esta tecla para encender o apagar el ventilador. Ver mayor información en la página 59.
27. **'LIGHT HI/LO/OFF'** (Luz Alta, Baja, Apagada): Oprima esta tecla para encender la luz de la cubierta/ encimera. Ver mayor información en la página 60.



Funcionamiento

CONOZCA SU HORNO DE MICROONDAS

En esta sección se describen los conceptos de la cocción con microondas y los conocimientos básicos que necesita para hacer funcionar su horno de microondas. Por favor lea esta información antes de usarlo.

⚠ ATENCION

- Para evitar el riesgo de sufrir una lesión personal o daño material, no haga funcionar el horno vacío.
- Para evitar el riesgo de sufrir una lesión personal o daño material, no use en el horno utensilios de grés, papel de aluminio, utensilios de metal o con adornos de metal.

'CLOCK' (Reloj)

Este horno tiene un reloj de 12 horas.

Ejemplo: Para poner el reloj a las 8:00 AM



1. Oprima la tecla '**CLOCK**' (Oprima una vez para AM, dos veces para PM).







2. Programe la hora usando las teclas numéricas.



3. Oprima la tecla '**CLOCK**'.

'KITCHEN TIMER' (Temporizador de la Cocina)

Usted puede usar su horno de microondas como un temporizador. Use el temporizador para programar hasta 99 minutos, 99 segundos.

Ejemplo: Para programar 3 minutos.



1. Oprima la tecla **'KITCHEN TIMER'**.



2. Programe el tiempo usando las teclas numéricas.



3. Oprima la tecla **'ENTER/START'**. Cuando el tiempo haya transcurrido, usted oirá varias señales sonoras y en la pantalla aparecerá '**END' (Fin)**.

'CONTROL SETUP' (Ajuste de los Controles)

Usted puede cambiar los valores implícitos de las señales sonoras, del reloj, de la velocidad de despliegue de la pantalla y del peso de descongelación.

Vea la tabla siguiente para mayor información.

No.	Función	No.	Resultado
1	Señal Sonora ACTIVA/INACT.	1 2	ACTIVA INACTIVA
2	Despliegue del Reloj	1 2	ACTIVO INACTIVO
3	Pantalla	1 2 3	Lenta Normal Rápida
4	Medida del Peso Descongelación	1 2	Libras Kg.

Ejemplo: Para cambiar la medida del peso de descongelación (de lbs. a kg).



1. Oprima la tecla '**CONTROL SETUP**'.





2. Oprima la tecla numérica **4.**



3. Oprima la tecla numérica **2.**

'VENT HI/LO/OFF' (Ventilador Alto, Bajo, Apagado)



El ventilador mueve el vapor y otros humos de la superficie de cocción. El ventilador funcionará en velocidad baja siempre que el horno esté encendido.

Para poner en marcha el ventilador manualmente: Oprima la tecla **'VENT'** una vez para velocidad Alta, dos veces para velocidad Baja o tres veces para apagar el ventilador.

NOTA:

- Si la temperatura está demasiado caliente alrededor del horno de microondas, el ventilador en la campana de ventilación se pondrá en marcha automáticamente en velocidad ALTA para enfriar el horno. Puede permanecer en funcionamiento hasta una hora. Cuando esto suceda, **no se puede apagar el ventilador.**

'TURNTABLE ON/OFF' (Bandeja Giratoria Encendida/Apagada)



Para obtener mejores resultados de la cocción mantenga activa la bandeja giratoria. Se puede desactivar cuando use platos grandes.

Oprima la tecla **'TURNTABLE ON/OFF'** para activar o desactivar la bandeja giratoria.

NOTAS:

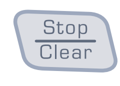
- Esta opción no está disponible en los modos de cocción con sensor y descongelación.
- **Algunas veces la bandeja giratoria está muy caliente.** Tenga cuidado al tocar la bandeja durante y después de la cocción.
- **No haga funcionar el horno vacío.**

BLOQUEO PARA NIÑOS

Usted puede bloquear el panel de control para evitar que el microondas sea accidentalmente puesto en marcha o usado por los niños.

La característica de bloqueo para niños también es útil cuando limpie el panel de control. El bloqueo además evita la programación accidental cuando se está limpiando el panel de control.

Ejemplo: Para programar el bloqueo para niños.



1. Oprima la tecla **'STOP/CLEAR'**.



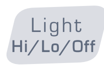
2. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'ENTER/START'** durante más de **4** segundos. La palabra **'LOCKED'** (Bloqueado) aparecerá en la pantalla y se escucharán dos señales sonoras.

Ejemplo: Para cancelar el bloqueo para niños.



1. Oprima y mantenga oprimida la tecla **'ENTER/START'** durante más de **4** segundos. La palabra **'LOCKED'** desaparecerá y usted oirá dos señales sonoras.

'LIGHT HI/LO/OFF'' (Luz Alta, Baja, Apagada)



Oprima la tecla **'LIGHT (HI /LO/OFF)'** una vez para luz brillante, dos veces para luz nocturna o tres veces para apagar la luz.

'ADD 30 SEC.' (Apregar 30 Segundos)

Esta tecla ahorra tiempo y le permite programar rápidamente y poner en marcha la cocción sin la necesidad de oprimir la tecla 'ENTER/START'.

Ejemplo: Para programar un período de dos minutos.



1. Oprima la tecla **'ADD 30 SEC.'** 4 veces. El horno comienza a cocinar y muestra la cuenta regresiva del tiempo.

'LIGHT TIMER' (Temporizador de la Luz)

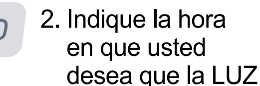
Usted puede ajustar la LUZ para encenderse y apagarse automáticamente en cualquier momento que usted desee. La luz se enciende a la misma hora todos los días hasta que sea reprogramada.

Ejemplo: Para que la luz se encienda a las 2:00 a.m. y se apague a las 7:00 a.m.



1. Oprima la tecla **'LIGHT TIMER'**. (Oprima una vez para AM, dos veces para PM.)



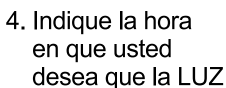


2. Indique la hora en que usted desea que la LUZ se encienda.



3. Oprima la tecla **'LIGHT TIMER'** nuevamente. (Oprima una vez para AM, dos veces para PM).





4. Indique la hora en que usted desea que la LUZ se apague.



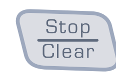
5. Oprima la tecla **'ENTER/START'**.

> **NOTA:**
> - Para cambiar la hora en que la LUZ se enciende y apaga, repita del paso 1 al 5.

Ejemplo: Para cancelar el TEMPORIZADOR DE LA LUZ.



1. Oprima la tecla **'LIGHT TIMER'**.



2. Oprima la tecla **'STOP/CLEAR'**.

> **NOTA:**
> - Si usted desea cancelar el TEMPORIZADOR DE LA LUZ cuando esté en funcionamiento, oprima la tecla Light Hi/Lo/Off .

'HOLD WARM' (Mantener Caliente)

Usted puede mantener caliente el alimento cocinado en su horno de microondas hasta durante 99 minutos y 99 segundos. Usted puede usar la tecla 'HOLD WARM' por sí sola o automáticamente después de un ciclo de cocción.

Ejemplo: Para usar 'HOLD WARM'.



1. Oprima la tecla **'HOLD WARM'**.



2. Oprima la tecla **'START'**.

NOTAS:

- **'HOLD WARM'** funciona hasta durante 99 minutos, 99 segundos.
- El **alimento que se cocine tapado** debe estar tapado durante 'HOLD WARM'.
- **Los artículos de pastelería** (pays, empanadas dulces, etc.) no deben estar tapados durante 'HOLD WARM'.
- **Las comidas completas** que se mantienen calientes en un plato de servir pueden cubrirse durante 'HOLD WARM'.

Tipo de Alimento	Cantidad Recomendada
Líquido	1 a 2 tazas (237 a 473 mL)
Seco	5 a 10 oz (142 a 284 mL)

Para activar automáticamente la función 'HOLD WARM' después de la ejecución de otro ciclo de cocción:

- Cuando esté programando las instrucciones de cocción, oprima 'HOLD WARM' antes de oprimir 'ENTER/START'.
- Cuando se termina el último ciclo de cocción, se oirán dos señales sonoras y 'HOLD WARM' aparecerá en la pantalla del horno.
- Usted puede programar 'HOLD WARM' para que siga al ciclo 'AUTO DEFROST' o a la cocción con ciclos múltiples.



‘CUSTOM PROGRAM’ (Programa Personalizado)

La tecla ‘CUSTOM PROGRAM’ le permite recuperar una instrucción de cocción previamente guardada en la memoria y comenzar a cocinar rápidamente.

Ejemplo: Para cocción de 2 minutos.



1. Oprima la tecla **‘CUSTOM PROGRAM’**.



2. Indique el tiempo de cocción.

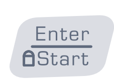


3. Oprima la tecla **‘ENTER/START’**.

Ejemplo: Para recuperar la receta personalizada.



1. Oprima la tecla **‘CUSTOM PROGRAM’**.



2. Oprima la tecla **‘ENTER/START’**. Cuando se acaba el tiempo de cocción, usted oirá cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **‘END’**.

‘MORE+/LESS-’ (Más+/Menos-)

Usando las teclas ‘MORE+’ o ‘LESS-’, todas las características de cocción y tiempo de cocción pueden ser ajustadas para cocinar el alimento por un tiempo más largo o más corto.



1. Si oprime **‘MORE+’** agregará 10 segundos de tiempo de cocción cada vez que oprima la tecla.



2 Si oprime **‘LESS-’** quitará 10 segundos del tiempo de cocción cada vez que la oprima.

COCCION CON NIVELES DE POTENCIA ALTOS

Ejemplo: Para cocinar alimento durante 8 minutos, 30 segundos a un nivel de potencia de 100%.



1. Indique el tiempo de cocción.
2. Oprima la tecla **‘ENTER/START’**. Cuando se acabe el tiempo de cocción, usted oirá cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **‘END’**.

COCCION CON NIVELES DE POTENCIA INFERIORES

La cocción en el nivel de potencia ‘HIGH’ no siempre le da los mejores resultados con los alimentos que necesitan ser cocinados más lentamente, tales como asados, alimentos horneados o flanes. Su horno tiene 10 ajustes de potencia además de ‘HIGH’.

Ejemplo: Para cocinar alimento durante 7 minutos, 30 segundos a un nivel de potencia de 70%.



1. Programe el tiempo de cocción.
2. Oprima la tecla **‘POWER LEVEL’**.
3. Programe el nivel de potencia.
4. Oprima la tecla **‘ENTER/START**. Cuando se termine el tiempo de cocción, usted oirá cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **‘END’**.

Vea los niveles de potencia en la página 62 de la guía de cocción.

PARA COCINAR USANDO VARIOS NIVELES DIFERENTES DE POTENCIA

Para obtener los mejores resultados, algunas recetas recomiendan un nivel de potencia durante un período de tiempo y otro nivel de potencia para otro período de tiempo. Su horno puede ser programado para cambiar de uno a otro automáticamente, hasta tres ciclos si es que el primer ciclo de calentamiento es descongelación.

Ejemplo: Para cocinar alimento durante 3 minutos al nivel de potencia 100% y luego a un nivel de potencia 70% durante 7 minutos, 30 segundos.



1. Programe el primer tiempo de cocción.
2. Oprima la tecla **‘COOK TIME’**.
3. Programe el segundo tiempo de cocción.
4. Oprima la tecla **‘POWER LEVEL’**.
5. Indique el nivel de potencia.
6. Oprima la tecla **‘ENTER/START’**.

Cuando se acabe el tiempo de cocción, usted oirá cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **‘END’**.



GUIA DE COCCION PARA NIVELES DE POTENCIA INFERIORES

Los 10 niveles de potencia, además del nivel 'HIGH' (Alto), le permiten seleccionar el mejor nivel de potencia para el alimento que está cocinando. A continuación se indican todos los niveles de potencia, ejemplos de alimentos que se cocinan mejor en cada nivel y la cantidad de potencia de microondas que usted está usando.

NIVEL DE POTENCIA	POTENCIA DE MICROONDAS	USO
10 High	(Alto) 100%	• Hervir agua. • Cocinar carne de res molida. • Hacer dulces. • Cocinar frutas y vegetales frescos. • Cocinar pescado y carne de ave. • Precalentar un plato para dorar. • Recalentar bebidas. • Rebanadas de tocino. Coloque el utensilio en la parrilla de metal del horno.
9	90%	• Recalentar rápidamente rebanadas de carne. • Sofreír cebollas, apio y pimientos verdes.
8	80%	• Todo tipo de recalentamiento. • Cocinar huevos revueltos.
7	70%	• Cocinar panes y productos a base de cereales. • Cocinar platillos con queso, ternera. • Cocinar pasteles, panquecitos, bizcochitos de chocolate.
6	60%	• Cocinar fideos.
5	50%	• Cocinar carnes, pollo entero. • Cocinar budines. • Cocinar pollos enteros, pavo, costillas, asado de costillas, asado de lorno.
4	40%	• Cocinar cortes de carnes menos tiernos. • Recalentar alimentos congelados.
3	30%	• Descongelar carne de res, de ave y mariscos. • Cocinar pequeñas cantidades de alimento. • Terminar la cocción de una cacerola, estofado y algunas salsas.
2	20%	• Ablandar mantequilla y queso crema. • Calentar cantidades pequeñas de alimento.
1	10%	• Suavizar helado. • Leudar masa con levadura.
0		• Período de espera.



Funcionamiento

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO DEL SENSOR

La cocción por sensor le permite cocinar la mayoría de sus alimentos favoritos sin seleccionar los tiempos de cocción ni los niveles de potencia. La pantalla mostrará 'SENSING' durante el período de detección inicial. El horno determina automáticamente el tiempo de cocción requerido para cada tipo de alimento. Cuando el sensor interno detecta una cierta cantidad de humedad proveniente del alimento, informará al horno sobre cuanto más tiempo debe calentar. La pantalla mostrará el tiempo de calentamiento restante. Para obtener mejores resultados de la cocción por sensor, siga las siguientes recomendaciones:

1. Los alimentos cocinados con el sistema sensor deben estar a temperatura normal de conservación.
2. La bandeja giratoria y la parte exterior del envase deben estar secos para asegurar mejores resultados de la cocción.
3. Los alimentos deben estar siempre cubiertos holgadamente con envoltura de plástico, papel encerado o una tapa resistente al microondas.
4. No abra la puerta ni toque la tecla 'STOP/CLEAR' durante el tiempo de detección. Cuando se acaba el tiempo de detección, el horno emite dos señales sonoras y el resto del tiempo de cocción aparecerá en la pantalla. En este momento usted puede abrir la puerta para revolver, dar vuelta o reorganizar el alimento.

GUIA DE COCCION POR SENSOR

Para asegurar buenos resultados con la cocción por sensor, use envases y tapas apropiadas.

1. Siempre use envases resistentes al microondas y cúbralos con tapas o envoltura de plástico ventilada.
2. Nunca use tapas de plástico herméticas. Estas pueden evitar que escape el vapor y el alimento puede sobrecocerse.
3. Haga coincidir la cantidad de alimento con el tamaño del envase. Llene los envases por lo menos hasta la mitad para obtener mejores resultados.
4. Asegúrese de que la parte externa del envase y el interior del horno de microondas estén secos antes de colocar el alimento en el horno. Las gotas de humedad se convierten en vapor lo cual puede dar información incorrecta al sensor.

PARA AUMENTAR O REDUCIR EL TIEMPO DE COCCION

Usando las teclas **'MORE+'** o **'LESS-'**, todas las características de cocción y tiempo de cocción pueden ser ajustadas para cocinar el alimento por un tiempo más largo o más corto. Si oprime **'MORE+'** agregará 10 segundos de tiempo de cocción cada vez que oprima la tecla. Si oprime **'LESS-'** quitará 10 segundos del tiempo de cocción cada vez que la oprima.

'POPCORN' (Palomitas de Maíz)

La tecla 'POPCORN' le permite preparar en el microondas bolsas de palomitas de maíz comercialmente envasadas. Prepare solamente un paquete a la vez. Para obtener mejores resultados, use bolsas de maíz frescas.

Ejemplo: Para preparar palomitas de maíz.

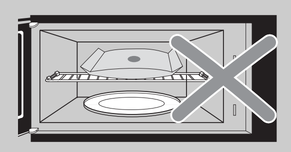


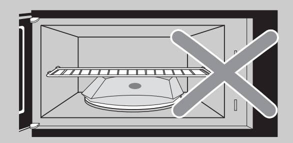
1. Oprima la tecla **'POPCORN'**. Cuando termine el tiempo de cocción, usted escuchará cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **'END'**.

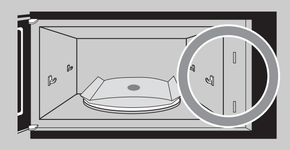
- Cantidades recomendadas: 3,0 a 3,5 onzas (86 a 99 g).

⚠ ATENCION

- NO deje el horno de microondas desatendido cuando esté preparando palomitas de maíz.
- Al preparar las palomitas empacadas comercialmente, **remueva la parrilla del horno.** No coloque la bolsa de las palomitas para hornos microondas sobre o por debajo de la parrilla del horno.







'PIZZA SLICE' (Rebanada de Pizza)

La tecla 'PIZZA SLICE' le permite recalentar una o varias rebanadas de pizza sin seleccionar los tiempos de cocción ni los niveles de potencia.

Ejemplo: Para recalentar dos rebanadas de pizza.



1. Oprima la tecla **'PIZZA SLICE'**. Cuando el tiempo de cocción se haya acabado, usted escuchará cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **'END'**.

- Cantidades recomendadas: 1 a 3 rebanadas (aproximadamente 3-5 onzas/85-142 g por rebanada).

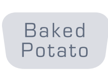


‘BAKED POTATO’ (Papa al Horno)

La tecla ‘BAKED POTATO’(Papa al Horno) le permite asar una o varias papas sin seleccionar los tiempos de cocción ni los niveles de potencia.

> **NOTAS:**
> - Antes de asar, perfore la papa con el tenedor varias veces.
> - Después de asar, deje reposar durante 5 minutos.

Ejemplo: Para cocinar 2 papas.



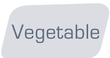
1. Oprima la tecla **‘BAKED POTATO’**. Cuando el tiempo de cocción se haya terminado, usted escuchará cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **‘END’**.

- Cantidades recomendadas: 1 a 4 papas (alrededor de 9 a 11 onzas/255 a 312 g cada una).

‘VEGETABLE’ (Verdura)

La tecla ‘VEGETABLE’ tiene niveles de potencia programados para 3 categorías de alimentos: **Frescos, Congelados y Enlatados.**

Ejemplo: Para cocinar vegetales congelados.





1. Oprima la tecla **‘VEGETABLE’**.
2. Seleccione la categoría de alimento.

Categoría	Número de la tecla
Fresco	1
Congelado	2
Enlatado	3

Cuando el tiempo de cocción ha terminado, usted oirá cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **‘END’**.

> **NOTA:**
> - Coloque los vegetales enlatados en una fuente o cacerola resistente al microondas. Cubra con envoltura de plástico y ventile. Deje reposar 5 minutos.
>   - Cantidades recomendadas: 1 a 4 tazas.
>   - Se recomienda 1/4” a 1/2” (0,6 a 1,3 cm) de ventilación en la tapa.

‘COOK’ (Cocción)

La tecla ‘COOK’ le permite calentar alimentos preparados en el microondas sin necesidad de programar los tiempos de cocción ni los niveles de potencia. La opción ‘COOK’ tiene programados niveles de potencia para 3 categorías de alimentos: **Platillo Principal Congelado, Cacerola y Arroz.**

Ejemplo: Para cocinar arroz.



1. Oprima la tecla **‘COOK’**.
2. Seleccione la cate-goría de alimento.

Categoría	Número de la Tecla
Platillo Principal Congelado	1
Cacerola	2
Arroz	3

Cuando el tiempo de cocción ha terminado, usted oirá cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **‘END’**.

Cantidades recomendadas:

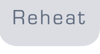
Platillo Principal Congelado	10 a 21 onzas (283 a 595 g)
Cacerola	1 a 4 tazas (237 a 946 mL)
Arroz	1/2 - 2 tazas (118 a 473 mL)

> **NOTA:**
> - Use solamente arroz de grano largo con la opción de cocción por sensor. Vea en la página 72 cómo cocinar otros tipos de arroz.

‘REHEAT’ (Recalentar)

La tecla ‘REHEAT’ le permite calentar alimentos sin necesidad de programar el tiempo ni el nivel de potencia. La opción ‘REHEAT’ tiene programados niveles de potencia para 3 categorías: **Cacerola, Platillo y Sopa/Salsa.**

Ejemplo: Para recalentar una cacerola.



3

1. Oprima la tecla **‘REHEAT’**.
2. Seleccione la cate-goría de alimento.

Categoría	Número de la Tecla
Platillo	1
Sopa/Salsa	2
Cacerola	3

Cuando el tiempo de cocción ha terminado, usted oirá cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **‘END’**.

Cantidades recomendadas:

Platillo	1 a 2 porciones
Sopa/Salsa	1 a 4 tazas (237 a 946 mL)
Cacerola	1 a 4 tazas (237 a 946 mL)



TABLA DE COCCION CON SENSOR

CATEGORIA		INSTRUCCIONES	CANTIDAD
Papa		Perfore cada papa con un tenedor y colóquelas a lo largo del borde de la bandeja del horno con una separación de al menos una pulgada (2,5 cm).	1 a 4 papas medianas de aprox. 8 a 10 onzas (226 a 283 g) c/u
VERDURAS	Verduras Frescas	Prepare a su gusto, lave y deje el agua sobrante en las verduras. Colóquelas en un envase para microondas de tamaño apropiado, cubra el envase con envoltura de plástico y ventile.	1 a 4 tazas
	Verduras Congeladas	Retire las verduras del paquete y enjuague la escarcha de hielo con agua. Colóquelas en un envase para microondas de tamaño apropiado, cubra el envase con envoltura de plástico y ventile.	1 a 4 tazas
	Verduras Enlatadas	Retire las verduras de la lata. Colóquelas en un envase para microondas de tamaño apropiado, cubra el envase con envoltura de plástico y ventile. Después de cocinar, mezcle las verduras y déjelas reposar por 3 minutos.	1 a 4 tazas
Cacerola		Prepare los ingredientes de acuerdo con la receta en una cacerola de 1 a 2 cuartos de galón (1 a 2 litros). Cubra el envase con envoltura de plástico y ventile. Después de cocinar, mezcle los ingredientes y deje reposar por 3 minutos.	1 a 4 tazas
Arroz		Añada el doble de agua a la cantidad de arroz. Utilice un envase para microondas suficientemente grande para que el agua no se desborde cuando hierva. Cubra el envase con envoltura plástica o con una tapa.	1/2 - 2 tazas
Platillo Principal Congelado		Saque el alimento de su envase. Haga cortes en la cubierta del alimento. Si el mismo no se encuentra en un envase para microondas, colóquelo en un plato, cúbralo con envoltura plástica y ventile.	10 a 21 onzas (283 a 595 g)

TABLA DE RECALENTAMIENTO CON SENSOR

CATEGORIA	INSTRUCCIONES	CANTIDAD
Pizza	Esta opción sirve para calentar pizza fría. Coloque las rebanadas de pizza en una toalla de papel sobre un plato que se pueda usar en microondas.	1 a 3 rebanadas de 3 a 5 onzas (85 a 141 g c/u)
Plato con Comida	Coloque el alimento en un plato llano. Cúbralo con envoltura de plástico ventilada. Deje reposar por 3 minutos.	1 a 2 porciones
Sopas/Salsas	Coloque el alimento en una cacerola llana para microondas. Cúbralo con envoltura de plástico ventilada. Después de cocinar, agite y deje reposar por 3 minutos.	1 a 4 tazas
Cacerola	Cubra el utensilio que contiene el alimento con envoltura de plástico ventilada. Después de cocinar, agite y deje reposar por 3 minutos.	1 a 4 tazas



AUTO DEFROST (Descongelación Automática)

Su horno microondas ha sido programado con tres secuencias de descongelación. 'AUTO DEFROST' es la mejor manera de descongelar alimentos congelados ya que el horno ajusta automáticamente los tiempos de descongelación de cada artículo de acuerdo con el peso que usted introduzca. Para mayor comodidad, 'AUTO DEFROST' incluye un mecanismo de sonidos incorporados que le recuerda cuando debe revisar, voltear, separar o acomodar el alimento durante el ciclo de descongelación. El horno ofrece tres opciones de descongelación :

1. CARNES

2. CARNE DE AVE

3. PESCADO

Después de oprimir la tecla 'AUTO DEFROST' una vez, seleccione la categoría de alimento oprimiendo la tecla correspondiente. Las opciones de peso disponibles para los tres tipos de carne son de 0,1 a 6,0 lbs (45 g a 2,72 kg).

Ejemplo: Para descongelar 1,2 libras (0,54 kg) de carne de res.

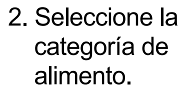




1. Oprima la tecla **'AUTO DEFROST'**.



2. Seleccione la categoría de alimento.



3. Indique el peso.



4. Oprima la tecla **'ENTER/START'**.

NOTA:

- Cuando se oprime la tecla 'ENTER/START', la pantalla cambia a la cuenta regresiva del tiempo de descongelación. El horno emitirá una señal sonora durante el ciclo de descongelación. Cuando escuche la señal sonora, abra la puerta y dé vuelta al alimento, sepárelo o arréglelo como sea necesario. Retire cualquier porción que ya se haya descongelado y coloque las porciones que todavía están congeladas en el horno. Oprima la tecla 'ENTER/START' para reanudar el ciclo de descongelación.
- **El horno no se apagará durante la SEÑAL SONORA a menos que la puerta sea abierta.**

Para obtener mejores resultados:

- Retire el pescado, los mariscos y las carnes de su empaque original de plástico o papel (envoltura). Si no lo hace, la envoltura mantendrá el vapor y los jugos cerca de la carne, lo que puede causar que la parte exterior de la carne se cocine.
- Moldee la carne en forma de rosquilla, retire la carne descongelada cuando escuche la señal sonora y continúe descongelando el resto de la carne.
- Coloque los alimentos en un plato de vidrio llano para hornear o en una rejilla de asar para microondas para recoger los goteos.
- El alimento debe estar todavía un poco helado en el centro cuando se saque del horno.

TABLA DE DESCONGELACION AUTOMATICA

Categoría	Alimento
CARNES 0,1 a 6,0 lbs (45 g a 2,7 kg)	**CARNE DE RES** Carne molida, filete redondo, cubos de carne para guisos, filetes, asados de cazuela, de costilla, de punta trasera o de paletilla y hamburguesas. **CARNE DE CORDERO** Chuletas (de 1 pulgada/2,5 cm de grueso) y asado amarrado. **CARNE DE CERDO** Chuletas (de 1/2 pulgada/ 1,2 cm de grueso), salchichas, costillas de cerdo y costillas grandes. Asado amarrado y salchichas.
CARNE DE AVE 0,1 a 6,0 lbs (45 g a 2,7 kg)	**CARNE DE AVE** Entera (menos de 4 lbs/ 1,8 kg), cortes, pechugas (deshuesadas) **GALLINAS CORNUALLAS** Enteras **PAVO** Pechuga (menos de 6 lbs/ 2,7 kg)
PESCADO 0,1 a 6,0 lbs (45 g a 2,7 kg)	**PESCADO** Filetes, pescado entero **MARISCOS** Carne de cangrejo, colas de langosta, camarones y escalopes

CONSEJOS PARA LA DESCONGELACION

- Cuando use 'AUTO DEFROST', el peso que debe indicarse es el peso neto en libras y décimas de libra (el peso del alimento menos el envase).
- Use 'AUTO DEFROST' solamente para alimentos crudos. 'AUTO DEFROST' da mejores resultados cuando el alimento que va ser descongelado tiene una temperatura mínima de 0° F (-18° C) (sacado directamente de un congelador). Si el alimento ha sido guardado en un refrigerador/congelador y no mantiene una temperatura de 5° F (-15° C) o menos, siempre programe un peso más bajo (para un tiempo de descongelación más corto) para evitar que el alimento se cocine.
- Si el alimento es guardado fuera del congelador durante 20 minutos, indique un peso más bajo.
- La forma del paquete altera el tiempo de descongelación. Los envases rectangulares poco profundos se descongelan más rápidamente que un bloque profundo.
- Separe los pedazos a medida que comienzan a descongelarse. Los pedazos separados se descongelan más rápidamente.
- Usted puede usar pequeños pedazos de papel de aluminio para proteger los alimentos como las alas de pollo, extremos de las patas y colas de pescado, pero el papel de aluminio no debe tocar las paredes del horno. El papel de aluminio causa arco eléctrico lo cual puede dañar el forro del horno.
- Proteja las áreas del alimento que comienzan a calentarse con pequeños pedazos de aluminio.
- Para obtener mejores resultados, el tiempo de descongelación incluye un tiempo de espera prefijado.
- Para obtener mejores resultados, coloque el alimento que va a ser descongelado en una parrilla resistente al microondas. Esto evita la posibilidad de que los jugos calientes de la carne cocinen el alimento durante la descongelación.



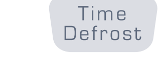
Funcionamiento

‘TIME DEFROST’ (Tiempo de Descongelación)

Esta característica le permite seleccionar el tiempo de descongelación.

La tabla de tiempo de descongelación ofrece algunos pautas básicas para usar ‘TIME DEFROST’.

Ejemplo: Para descongelar durante 2 minutos.

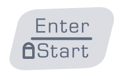


1. Oprima la tecla **‘TIME DEFROST’**.





2. Programe el tiempo de descongelación que usted desea.



3. Oprima la tecla **‘ENTER/START’**. (Comienza la descongelación.)

Cuando se termina el tiempo de descongelación, usted oirá cuatro señales sonoras y en la pantalla aparecerá **‘END’**.

‘RAPID DEFROST’ (Descongelación Rápida)

La característica ‘RAPID DEFROST ofrece descongelación rápida para una libra de alimento congelado. El horno automáticamente programa el tiempo de descongelación para carne de res molida.

Ejemplo: Para descongelar 1 libra (0,45 kg) de carne de res molida.



1. Oprima la tecla **‘RAPID DEFROST’**.



2. Oprima la tecla **‘ENTER/START’**.

PARRILLA DE METAL

La parrilla de metal le ofrece espacio adicional cuando cocina en más de un contenedor a la misma vez.

⚠ ATENCION

Para evitar riesgos de daños materiales:
- No use la parrilla para preparar palomitas de maíz.
- La parrilla debe estar en los cuatro soportes de plástico cuando se usa.
- Use la parrilla solamente cuando cocine alimento sobre la misma.
- No cocine con la parrilla en la parte inferior del horno.

Para usar la parrilla:

1. Coloque la parrilla firmemente en los cuatro soportes de plástico.
   - La parrilla NO DEBE tocar las paredes de metal o la parte trasera del microondas.
2. Coloque cantidades iguales de alimento SOBRE Y DEBAJO de la parrilla.
   - La cantidad de alimento debe ser aproximadamente la misma para equilibrar la energía de cocción.

TABLA DE TIEMPO DE DESCONGELACION

ALIMENTO	TIEMPO	INSTRUCCIONES ESPECIALES
CARNE		
Tocino (1 libra/0,45 kg)	2 a 4 minutos	Dé vuelta a la carne cuando suene la señal sonora. Deje reposar por 5 minutos después de descongelar.
Carne molida (1 libra/0,45 kg)	4½ a 6 minutos	
Asados	4½ a 6 minutos	Dé vuelta a la carne cuando suene la señal sonora. Proteja las áreas calientes con papel de aluminio. Deje reposar por 5 a 10 minutos.
Biftecs, chuletas de cerdo y de ternera	4½ a 6 minutos por libra (0,45 kg)	Igual a lo anterior.
CARNE DE AVE		
Pollo, de asar y freír Cortado (2½ a 3 libras/1,1 a 1,4 kg)	13 a 16 minutos	Dé vuelta a la carne cuando suene la señal sonora. Proteja las áreas calientes con papel de aluminio. Deje reposar de 20 a 30 minutos. Cubra con papel de aluminio.
Pollo, entero (2 a 3 libras/0,9 a 1,4 kg)	15 a 18 minutos	
Gallina de Cornualles	5 a 7 minutos por libra (0,45 kg)	
PESCADO Y MARISCOS		
Filetes (1 libra/0,45 kg)	4 a 5½ minutos	Coloque el bloque en la cacerola, de vuelta al alimento y desmenúcelo después de oír la señal sonora. Deje reposar durante 5 minutos.
Mariscos, tamaño pequeño (1 libra/0,45 kg)	4 a 5 minutos	

NOTA:
- Los tiempos de descongelación son aproximalos y se deben usar a modo de sugerencia.

COMO OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS

Para obtener los mejores resultados de su horno de microondas lea y siga las siguientes instrucciones.

- **Temperatura de Almacenamiento:** Los alimentos que se sacan del congelador o del refrigerador se demoran más en cocinar que los mismos alimentos a temperatura ambiente. El tiempo para las recetas indicado en este manual se basa en la temperatura de almacenamiento normal del alimento.
- **Tamaño:** Los trozos pequeños de alimento se cocinan más rápido que los grandes, los trozos de tamaño y forma similar se cocinan más uniformemente. Para una cocción uniforme, reduzca el nivel de potencia cuando cocine trozos grandes de alimento.
- **Humedad Natural:** Los alimentos muy húmedos se cocinan más uniformemente porque la energía del microondas es atraída a las moléculas de agua.
- **Revuelva** los alimentos tales como cacerolas y verduras desde la parte exterior hacia el centro para distribuir el calor uniformemente y acelerar la cocción. No es necesario revolver constantemente.
- **Dé vuelta** a los alimentos tales como chuletas de cerdo, papas al horno, asados o coliflor entera cuando están a mitad del tiempo de cocción para exponer en forma igual todos los lados a la energía del microondas.
- **Coloque** las áreas delicadas de los alimentos, tales como las puntas de los espárragos, hacia el centro de la bandeja.
- **Arregle** los alimentos que tienen formas diferentes tales como las presas de pollo o filetes de salmón, con el lado más grueso y con más carne hacia el borde la bandeja.
- **Proteja** con pedazos pequeños de papel de aluminio las partes del alimento que puedan cocinarse rápidamente, tales como las puntas de las alas y los extremos de las patas de las aves.
- **Deje Reposar:** Después de retirar el alimento del horno de microondas, cúbralo con papel de aluminio o con la tapa de una cacerola y déjelo reposar para que se termine la cocción en el centro y se evite sobrecocción de los bordes exteriores. La duración del tiempo de reposo depende de la densidad y tamaño de la superficie del alimento.
- **Envoltura en papel encerado o toalla de papel:** Los emparedados y muchos otros alimentos que contienen pan prehorneado deben ser envueltos antes de ponerlos en el horno de microondas para evitar que se sequen.

PESCADO Y MARISCOS

Cocción de Pescado y Mariscos: Instrucciones Generales

- Prepare el pescado para cocinarlo.
  - Descongele completamente el pescado o los mariscos.
  - Arregle los pedazos de formas diversas con las partes más gruesas hacia el borde de la bandeja. Arregle los mariscos en una sola capa para una cocción uniforme.
  - El tipo de cubierta que use depende de como usted cocina. El pescado escalfado necesita una tapa resistente al microondas o una envoltura de plástico ventilada.
  - El pescado horneado, el pescado empanizado o el pescado en salsa necesita ser cubierto ligeramente con papel encerado para mantener el empanizado crujiente y que la salsa no quede aguada.
  - Siempre programe el tiempo de cocción más corto. El pescado está listo cuando se vuelve opaco y la parte más gruesa comienza a desmenuzarse. Los mariscos están listos cuando la cáscara se cambia de color rosado a rojo y la carne es opaca y firme.
- La Tabla de Cocción de Pescados y Mariscos incluida a continuación ofrece instrucciones específicas, nivel de potencia y ajustes del tiempo de cocción para la mayoría de los tipos de pescados y mariscos.

TABLA DE COCCION DE PESCADOS Y MARISCOS

PESCADO	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO DE COCCION	INSTRUCCIONES
Filetes de Pescado	‘HI’	3½ a 4½ minutos	Arregle el pescado en una sola capa con la parte más gruesa dirigida hacia el borde de una fuente de hornear de 1,5 litros resistente al microondas. Unte con mantequilla derretida y sazone, si se desea. Cocine cubierto con una envoltura de plástico ventilada. Deje reposar cubierto durante dos minutos. Si usted está cocinando más de 1 libra (0,45 kg) de pescado, dé vuelta al pescado a la mitad del tiempo de cocción.
Tajadas de Pescado	‘HI’	4½ a 5½ minutos	
Pescado Entero	7	4½ a 6 minutos	
Callos de Hacha	‘HI’	3½ a 5 minutos	Arregle en una sola capa. Prepare como se indicó anteriormente, excepto que debe revolver en vez de dar vuelta los mariscos.
Camarones, sin cáscara	‘HI’	3½ a 5 minutos	

APERITIVOS/SALSAS/ SOPAS

Cocción de Aperitivos: Consejos y Técnicas

Aperitivos recomendados

- Las galletas de soda crujientes, tales como tostadas ‘melba’, de trigo desmenuzado y galletas crujientes de centeno son las mejores para uso en el horno de microondas. Espere hasta que la fiesta comience para untarlas. Coloque una toalla de papel debajo de las galletas cuando se estén cocinando en el horno de microondas para absorber la humedad adicional.
- Arregle los aperitivos individuales en un círculo para una cocción uniforme.
- Revuelva los ‘dips’ para distribuir el calor y acortar el tiempo de cocción.

Cocción de Salsas: Consejos y Técnicas

- Use una cacerola o taza de medir de vidrio resistente al microondas cuyo volumen sea por lo menos 2 o 3 veces mayor que el volumen de la salsa.
- Las salsas hechas con maicena espesan más rápidamente que aquellas hechas con harina.
- Cocine sin cubrir las salsas hechas con maicena o harina de modo que las pueda revolver 2 o 3 veces durante la cocción para una consistencia más suave.
- Para adaptar una salsa o receta de salsa de carne convencional, reduzca ligeramente la cantidad de líquido.

Cocción de Sopas: Consejos y Técnicas

- Cocine las sopas en una fuente resistente al microondas cuyo volumen sea el doble del de los ingredientes de la receta para evitar que se derramen, especialmente si usted usa crema o leche en la sopa.
- Generalmente, cubra las sopas que son cocinadas en el horno de microondas con envoltura de plástico VENTILADA o con una tapa resistente al microondas.
- Cubra los alimentos para que retengan la humedad. Destape los alimentos para que queden más crujientes.
- Evite cocinar demasiado los alimentos usando el tiempo mínimo sugerido. Agregue más tiempo, si es necesario, solamente después de revisar el alimento.
- Revuelva ocasionalmente para ayudar a mezclar los sabores, distribuir uniformemente el calor y acortar el tiempo de cocción.
- Cuando se convierte una receta de una sopa convencional para cocinarla en el horno de microondas, reduzca el líquido, la sal y las especias fuertes.

Alimentos no Recomendados

- Los aperitivos con textura crujiente o la pastelería de hojaldre se cocinan mejor en un horno convencional con calor seco.
- Los productos empanizados pueden ser calentados en el horno de microondas pero no quedarán crujientes.

CARNE

Cocción de Carne: Instrucciones Generales

- Prepare la carne para ser cocinada.
  - Descongele completamente.
  - Recorte el exceso de grasa para evitar salpicaduras.
  - Coloque la carne con el lado de la grasa hacia abajo sobre una parrilla resistente al microondas en una fuente también resistente al microondas.
  - Use la bolsa de cocinar en el horno para cortes de carne menos tiernos.
  - Arregle la carne de manera que las porciones más gruesas queden hacia el borde de la bandeja.
  - Cubra la carne con papel encerado para evitar salpicaduras.
- Preste atención a la carne mientras se cocina.
  - Escurra los jugos a medida que se acumulan para reducir salpicaduras y evitar la sobrecocción del lado inferior de la carne.
  - Proteja las porciones delgadas o con huesos con franjas de papel de aluminio para evitar la sobrecocción.

NOTA:

- Mantenga el papel de aluminio **por lo menos a 1 pulgada (2,5 cm)** de las paredes del horno y no cubra más de un tercio de la carne con papel de aluminio a la vez.

- Deje reposar la carne cubierta con papel de aluminio durante 10 a 15 minutos después de sacarla del horno. La temperatura interna de la carne puede elevarse entre 5° y 10° F (3° a 5 °C) durante el tiempo de reposo.

La Tabla de Cocción de la Carne incluida en la página siguiente le proporciona instrucciones detalladas sobre los ajustes de nivel de potencia y tiempo de cocción para la mayoría de los cortes de carne.



TABLA DE COCCION DE LA CARNE

CARNE	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO DE COCCIÓN	INSTRUCCIONES
CARNE DE RES Hamburguesas, Frescas o descongeladas (4 oz/113 g cada una) 1 hamburguesa 2 hamburguesas 4 hamburguesas	'HI'	1 a 1½ minutos 1½ a 2 minutos 2½ a 3½ minutos	Forme una depresión en el centro de cada hamburguesa. Coloque enuna parrilla de asar resistente al microondas. Unte con un agente dorador, si se desea. Cubra con papel encerado. Dé vuelta cuando estén a la mitad de la cocción. Deje reposar cubiertas durante 1 minuto.
Vuelta de lomo (3 a 4 lb/1,4 a 1,8 kg)	5	8 a 10 minutos por libra (0,45 kg) SEMICRUDO (135°F/57°C) 11 a 13 minutos por libra (0,45 kg) A MEDIO ASAR (155°F/68°C)	Coloque el asado con el lado de la grasa hacia abajo en una parrilla de asar resistente al microondas. Agregue las especias deseadas y cubra con papel encerado. Dé vuelta a la carne cuando esté a la mitad de la cocción y cubra si es necesario. Retire el asado del horno de microondas cuando se haya alcanzado la temperatura deseada. Deje reposar cubierto con papel de aluminio durante 15 minutos. (La temperatura puede elevarse en aproximadamente 10°F/5°C).
CORDERO Asado de cordero, enrollado deshuesado (3 a 4 lb/1,4 a 1,8 kg)	5	11 a 12 minutos por libra (0,45 kg) SEMICRUDO (135°F/57°C) 12 a 13 minutos por libra (0,45 kg) A MEDIO ASAR (145°F/62°C) 13 a 14 minutos por libra (0,45 kg) BIEN ASADO (155°F/68°C)	Coloque el asado con la grasa hacia abajo en una parrilla de asar resistente al microondas. Unte la carne de cordero con adobo o con especias tales como romero, tomillo u orégano. Cubra con papel encerado. Dé vuelta al asado después de 15 minutos y nuevamente después de 30 minutos. Cubra si es necesario. Retire el asado del horno de microondas cuando se logre la temperatura deseada. Deje eposar cubierto con papel de aluminio durante 15 minutos. (La temperatura puede elevarse en aproximadamente 10°F/5°C)
CARNE DE CERDO Rebanadas de tocino 2 rebanadas 4 rebanadas 6 rebanadas 10 rebanadas	'HI'	1½ a 2 minutos 2 a 3 minutos 4 a 5 minutos 7 a 8 minutos	Coloque las rebanadas de tocino en una parrilla de asar resistente al microondas. Cubra con toallas de papel. Después de cocinar, deje reposar durante 1 minuto.
Chuletas de cerdo (5 a 7 oz/142 a 198 g cada una) 2 chuletas 4 chuletas	3	18 a 20 minutos por libra (0,45 kg) 15 a 17 minutos por libra (0,45 kg)	Coloque las chuletas de cerdo en una fuente de hornear resistente al microondas. Agregue las especias deseadas y cubra con envoltura de plástico ventilada. Cocine hasta que desaparezca el color rosado o hasta que la temperatura interna llegue a 170°F (77 °C). Dé vuelta a las chuletas a la mitad de la cocción. Deje reposar cubiertas durante 5 minutos. (La temperatura puede elevarse en aproximadamente 10°F/5°C).
Asado de lomo enrollado, deshuesado (3½ a 4½ lb/1,6 a 2,0 kg)	3	25 a 27 minutos por libra (0,45 kg) (165°F/74°C)	Coloque el asado en una bolsa de cocinar en una fuente resistente al microondas. Agregue las especias y un agente dorador si se desea. Cierre la bolsa con una atadura o cuerda resistente al microondas no muy apretada. Después de la cocción, deje reposar en la bolsa durante 5 minutos. (La temperatura puede elevarse en aproximadamente 10°F/5°C). La temperatura interna de la carne de cerdo debe llegar a 170°F (77 °C) antes de servir.
Tiras de salchichas, frescas o congeladas, descongeladas (1 a 2 oz/28 a 57g c/u) 2 salchichas 4 salchichas 6 salchichas 10 salchichas (paquete de 8 oz/227 g)	'HI'	45 a 60 seconds 1 a 1½ minutos 1½ a 2 minutos 1¾ a 2 minutos	Agujeree las salchichas y colóquelas en una parrilla de asar resistente al microondas. Cubra con papel encerado o toallas de papel. Dé vuelta a la mitad de la cocción. Después de la cocción, deje reposar cubiertas durante 1 minuto.

CARNE DE AVE

Cocción de la Carne de Ave: Instrucciones Generales

• Prepare la carne de ave para cocinarla.
- Descongele completamente.
- Coloque las presas más gruesas en el borde exterior de la asadera. Cuando cocine patas, colóquelas como los rayos de una rueda.
- Cubra la asadera con papel encerado para reducir las salpicaduras.
- Use un agente dorador o cocine con una salsa para darle una apariencia dorada.

• Preste atención a la carne de ave cuando se esté cocinando.
- Escurra y descarte los jugos a medida que se acumulan.
- Proteja los pedazos delgados o con huesos con pequeñas tiras de papel de aluminio para evitar la sobrecocción. Mantenga el aluminio **por lo menos a 1 pulgada (2,5 cm)** de las paredes del horno y de los otros pedazos de aluminio.

• La carne de ave está lista cuando ya no tiene un color rosado y los jugos son trasparentes. Cuando está cocinada, la temperatura en la carne del muslo debe ser de 180°F a 185°F (82 a 85 °C).

• Deje reposar la carne de ave después de cocinarse cubierta con papel de aluminio durante 10 minutos.

La Tabla de Cocción de Carne de Ave que se incluye a continuación proporciona instrucciones detalladas, niveles de potencia y tiempos de cocción para la mayoría de los cortes y tipos de carne de ave.

TABLA DE COCCION DE CARNE DE AVE

CARNE DE AVE	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO DE COCCIÓN	INSTRUCCIONES
Presas de pollo (2½ a 3 libras/1,1 a 1,4 kg)	'HI'	4½-5½ minutos por libra (0,45 kg)	Antes de cocinar, lave las presas y sacuda el agua. Coloque las presas en una sola capa en una fuente de hornear resistente al microondas con los pedazos más gruesos hacia el borde. Unte con mantequilla o con un agente dorador y con especias si lo desea. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que la carne pierda el color rosado y los jugos sean transparentes. Deje reposar cubierta durante 5 minutos.
Pollo entero (3 a 3½ libras/1,4 a 1,6 kg)	'HI'	12-13 minutos por libra (0,45 kg)	Antes de cocinar, lave y sacuda el agua. Coloque con el lado de la pechuga hacia abajo en una asadera resistente al microondas. Unte con mantequilla o un agente dorador y especias si es necesario. Cubra con papel encerado. Cocine 1/3 del tiempo estimado. Coloque la pechuga hacia arriba, unte con mantequilla o un agente dorador. Vuelva a colocar el papel encerado. Cocine 1/3 del tiempo estimado nuevamente. Cubra si es necesario. Cocine el resto del 1/3 del tiempo estimado o hasta que la carne no esté rosada y los jugos sean transparentes. Deje reposar cubierto con papel de aluminio durante 10 minutos. (La temperatura puede elevarse en aproximadamente 10°F/5°C.) La temperatura en el muslo debe ser de 180°F a 185°F (82°C a 85°C) cuando el pollo ya está cocinado.
Gallinas de Cornalles enteras (1 a 1½ libras/0,45 a 0,7 kg cada una)	'HI'	6-7 minutos por libra (0,45 kg)	Antes de cocinar, lave y sacuda el agua. Ate las alas al cuerpo de la gallina y las patas a la cola. Coloque la pechuga de la gallina hacia abajo en una asadera resistente al microondas. Cubra con papel encerado. Coloque la pechuga hacia arriba cuando esté a la mitad del tiempo de cocción. Proteja los extremos de las piernas con papel de aluminio. Retire y descarte los jugos. Unte con mantequilla o un agente dorador y especias si lo desea. Cocine hasta que la carne no esté rosada y los jugos sean transparentes. Retire la gallina del microondas cuando alcance la temperatura deseada. Deje reposar cubierta con papel de aluminio durante 5 minutos. (La temperatura puede elevarse en aproximadamente 10°F/5°C). La temperatura en la pechuga debe ser de 170°F (77°C) antes de servir.

FIDEOS Y ARROZ

Los fideos, el arroz y los cereales requieren aproximadamente el mismo tiempo de cocción tanto en los hornos convencionales como en los hornos de microondas. Sin embargo, el horno de microondas es un método más conveniente porque usted puede cocinar y servir en el mismo plato. No es necesario revolver los fideos y las sobras tienen el mismo sabor como si hubieran sido recién cocinados cuando se recalientan en el horno de microondas.

Cocción de Fideos y Arroz: Consejos y Técnicas

- Si usted está planeando usar arroz o fideos en una cacerola, no los cocine hasta el final para que queden firmes.
- El arroz debe dejarlo reposar pero no así los fideos.
- Las Tablas para Cocción de Fideos y de Arroz incluidas a continuación ofrecen instrucciones específicas, con niveles de potencia y tiempos de cocción para la mayoría de los tipos comunes de fideos y arroz.

TABLA DE COCCION DE FIDEOS

FIDEOS	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO DE COCCIÓN	INSTRUCCIONES
Tallarines 4 tazas de agua Agregue 8 onzas (227 g) de tallarines	'HI' 5	9 a 10 minutos 7½ a 8½ minutos	Combine agua caliente de la llave y sal si se desea. Use una fuente de hornear de 2 litros resistente al microondas y cubra con envoltura de plástico ventilada para tallarines y fideos de lasaña. Use una tapa resistente al microondas o envoltura de plástico ventilada para los macarrones y fideos de huevo. Cocine como se indica en la tabla o hasta que el agua hierva. Revuelva los fideos; cocine tapados como se indica en la tabla o hasta que estén suaves. Escurra en un colador.
Macarrones 3 tazas de agua Agregue 2 tazas de macarrones	'HI' 5	6 a 7 minutos 5½ a 6½ minutos	
Fideos de Lasaña 4 tazas de agua Agregue 8 onzas (227 g) de fideos de lasaña	'HI' 5	7 a 8 minutos 11 a 12½ minutos	
Fideos de Huevo 6 tazas de agua Agregue 4 tazas de fideos	'HI' 5	8 a 10 minutos 5½ a 6½ minutos	

TABLA DE COCCION DEL ARROZ

ARROZ	NIVEL DE POTENCIA	TIEMPO DE COCCIÓN	DIRECTIONS
Grano Largo 2½ tazas de agua Agregue 1 taza de arroz	'HI' 3	5 a 7 minutos 19 minutos	Combine agua caliente de la llave y sal, si se desea, en una cacerola de 2 litros resistente al microondas. Cubra con una tapa resistente al microondas o con envoltura plástica ventilada. Cocine como se indica en la tabla o hasta que el agua hierva. Revuelva el arroz y agregue las especias. Cocine tapado como se indica en la tabla o hasta que el agua se absorba y el arroz esté tierno. Deje reposar tapado de 5 a 10 minutos. Revuelva con un tenedor.
Arroz Integral 2¼ tazas de agua Agregue 1 taza de arroz	'HI' 3	4½ a 5½ minutos 28 minutos	
Arroz de Grano Largo Mezclado con Arroz Salvaje 2⅓ tazas de agua Agregue un paquete de 6 oz (170 g)	'HI' 3	4 a 5 minutos 24 minutos	
Arroz de Cocción Rápida 1 taza de agua Agregue 1 taza de arroz	'HI'	2 a 3 minutos	Haga hervir el agua. Vacíe el arroz en el agua hirviente y deje reposar cubierto de 5 a 10 minutos o hasta que el agua se absorba y el arroz esté tierno. Revuelva con un tenedor.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Para un mejor rendimiento y seguridad, mantenga el interior y el exterior del horno limpios. Preste especial cuidado para que el panel interior de la puerta y el marco delantero del horno se mantengan limpios y sin acumulación de restos de alimentos o grasa. **Nunca use polvos abrasivos o esponjas duras.** Limpie el interior y el exterior del horno de microondas, incluyendo la cubierta inferior de la campana, con un paño suave y una solución con detergente suave tibio (no caliente). Luego enjuague y seque. Use un limpiador de cromo y frote el cromo y las superficies de metal y aluminio. Limpie inmediatamente las salpicaduras con toallas de papel húmedas, especialmente después de cocinar pollo o tocino. Limpie su horno semanalmente o más a menudo si es necesario.

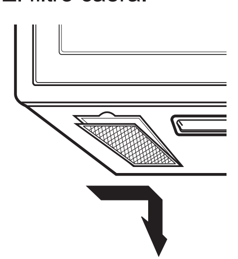
LIMPIEZA DEL FILTRO DE LA GRASA

El filtro de la grasa debe ser retirado y limpiado a menudo, por lo menos una vez al mes.

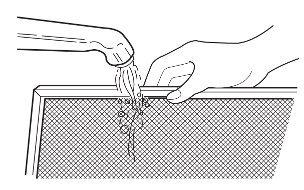
⚠ ATENCION

Para evitar riesgo de lesión personal o daño material, no haga funcionar la campana del horno sin tener colocados los filtros.

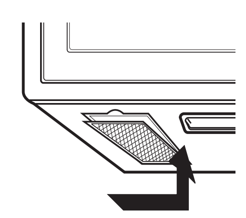
1. Para retirar el filtro de la grasa, deslice el filtro hacia el lado. Tire del filtro hacia abajo y empuje hacia el otro lado. El filtro caerá.



2. Remoje el filtro de la grasa en agua caliente y un detergente suave. Enjuague bien y sacuda para secar. **No use amoníaco ni coloque en un lavavajillas. El aluminio se oscurecerá.**



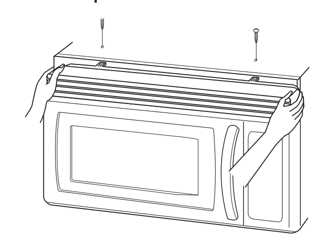
3. Para volver a instalar el filtro, deslícelo en la ranura lateral, luego empuje hacia arriba y hacia el centro del horno para bloquearlo en su lugar.



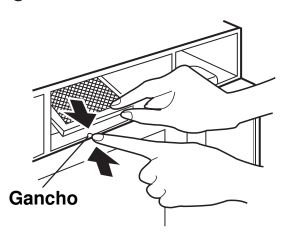
REEMPLAZO DEL FILTRO DE CARBON

Si su horno es ventilado hacia el interior, el filtro de carbón debe ser reemplazado cada 6 a 12 meses y más a menudo si es necesario. El filtro de carbón no puede ser limpiado. Para hacer un pedido de un nuevo filtro de carbón, póngase en contacto con el departamento de repuestos de su centro de servicio autorizado más cercano o llame al **1-800-843-0304** (en EE.UU.) o al **1-866-587-2002** (en Canadá). Pida el juego de filtro de carbón # MVHRK4.

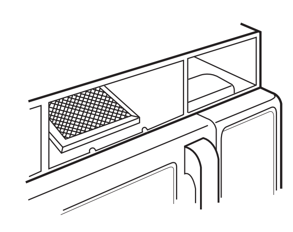
1. Desenchufe el horno o apague la corriente eléctrica en el interruptor principal.
2. Retire los dos tornillos de montaje de la rejilla de ventilación. (Los 2 tornillos del centro).
3. Incline la rejilla hacia adelante, luego levántela para sacarla.



4. Abra la puerta.
5. Oprima el gancho y retire el filtro antiguo.



6. Instale el nuevo filtro de carbón y cierre la puerta. El filtro debe quedar instalado en ángulo como se muestra.



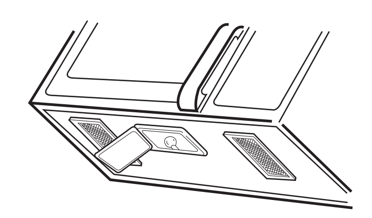
7. Deslice la parte inferior de la cubierta del ventilador hacia su lugar. Empuje la parte superior hasta que entre a presión en su lugar. Vuelva a colocar los tornillos de montaje. Enchufe el horno y ajuste el reloj.

REEMPLAZO DE LA LUZ DE LA CUBIERTA/LUZ NOCTURNA

⚠ ATENCION

Para evitar una lesión personal o daños materiales, use guantes cuando reemplace un foco.

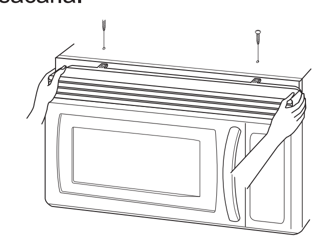
1. Desenchufe el horno o corte la energía eléctrica en el interruptor principal.
2. Retire los tornillos de montaje de la cubierta del foco.



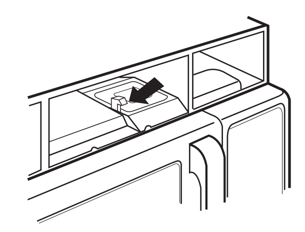
3. Reemplace el foco con un foco para electrodomésticos de 30 o 40 watts.
4. Vuelva a colocar la cubierta del foco e instale los tornillos.
5. Enchufe el horno o conecte la corriente desde el interruptor principal.

REEMPLAZO DE LA LUZ DEL HORNO

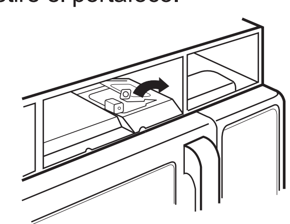
1. Desenchufe el horno o corte la energía eléctrica en el interruptor principal.
2. Retire los tornillos de montaje de la cubierta de ventilación. (2 tornillos de tamaño mediano.)
3. Incline la cubierta hacia adelante y luego levántela hacia afuera para sacarla.



4. Levante el portafoco.



5. Retire el portafoco.



6. Reemplace el foco con un foco para electrodomésticos de 30 o 40 watts.
7. Vuelva a colocar el portafoco.
8. Deslice la parte inferior de la cubierta del ventilador hacia su lugar. Empuje la parte superior hasta que entre a presión en su lugar. Vuelva a colocar los tornillos de montaje. Conecte la energía eléctrica en el interruptor principal.



Utensilios Recomendados

GUIA DE UTENSILIOS PARA EL HORNO DE MICROONDAS

USE	NO USE
VIDRIO RESISTENTE A HORNOS DE MICROONDAS (tratado para calor de alta intensidad)**:** Platos de uso general, platos para pastel de carne, platos de pay, platos para pasteles, tazas de medir líquidos, cacerolas y tazones sin adornos metálicos. **LOZA:** Tazones, tazas, platos de servir y bandejas sin adornos metálicos. **PLASTICO:** Envoltura de plástico (como una cubierta) – coloque el plástico flojamente sobre el plato y oprímalo en los lados. Ventile la envoltura de plástico doblando hacia atrás levemente un borde para permitir que escape el exceso de vapor. El plato debe ser lo suficientemente profundo de modo que la envoltura de plástico no toque el alimento. A medida que el alimento se calienta, el plástico se puede derretir en los lugares en que el plástico toque el alimento. Use tazas y platos de plástico, contenedores semirígidos para el congelador y bolsas de plástico **solamente para cocción de corto tiempo. Use estos artículos con cuidado pues el plástico puede ablandarse a causa del calor del alimento.** **PAPEL:** Toallas de papel, papel encerado, servilletas de papel y platos de papel sin diseños o adornos metálicos. Vea las instrucciones en la etiqueta del fabricante para uso en horno de microondas.	**UTENSILIOS DE METAL:** El metal protege el alimento de la energía del microondas y produce cocción no uniforme. Evite usar también palillos de metal, termómetros o bandejas de aluminio. Los utensilios de metal pueden causar arco eléctrico lo cual puede dañar su horno de microondas. **DECORACION DE METAL:** La loza, cacerolas, platos etc. adornados con metal o con una banda de metal. El adorno de metal interfiere con la cocción normal y puede dañar el horno. **PAPEL DE ALUMINIO:** Evite las hojas grandes de papel de aluminio pues ellas evitan la cocción y pueden causar arco eléctrico perjudicial. Use pequeños pedazos de papel de aluminio para proteger las patas y las alas de los pollos. Mantenga TODO el papel de aluminio por lo menos a 1 pulgada de las paredes y de la puerta del horno. **MADERA:** Los tazones de madera y las tablas se secarán y pueden partirse o agrietarse cuando usted las use en el horno de microondas. Las cestas reaccionan de la misma manera. **UTENSILIOS CON TAPAS MUY APRETADAS:** Asegúrese de dejar aberturas para que escape el vapor de los utensilios que están tapados. Perfore las bolsas de plástico de vegetales u otros artículos alimenticios antes de cocinar. Las bolsas herméticamente cerradas pueden explotar. **PAPEL DE ESTRAZA:** Evite usar bolsas de papel de estraza. Ellas absorben demasiado calor y pueden quemarse. **UTENSILIOS AGRIETADOS O PICADOS:** Cualquier utensilio que esté agrietado, picado o deformado puede quebrarse en el horno. **ATADURAS DE METAL:** Retire las ataduras de metal de las bolsas de papel o de plástico. Ellas se calientan demasiado y pueden causar un incendio.



Localización y Solución de Averías

Verifique la siguiente lista para ver si es necesario hacer una llamada de servicio. Posiblemente si revisa la información adicional incluida a continuación, se puede evitar una llamada de servicio innecesaria.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
Si nada funciona en el horno	• verifique si hay un fusible del circuito fundido o si se ha disparado el disyuntor principal. • verifique si el horno está debidamente conectado a un circuito eléctrico del hogar. • verifique si los controles están debidamente ajustados.
Si la luz interior del horno no funciona	• el foco puede estar suelto o defectuoso.
Si el horno no cocina	• verifique si el panel de control está programado correctamente. • verifique si la puerta está firmemente cerrada. • verifique si se ha oprimido la tecla 'Enter/Start'. • verifique si se puso en marcha el temporizador en vez de una función de cocción.
Si el horno demora más de lo normal en cocinar o cocina muy rápidamente	• verifique si se programó debidamente el nivel de potencia.
Si el reloj no siempre indica la hora correcta del día	• verifique si el cordón eléctrico está totalmente insertado en el tomacorriente. • verifique si el horno es el único artefacto en el circuito eléctrico.
Si el alimento no se cocina en forma pareja	• asegúrese de que el alimento tenga forma pareja. • asegúrese de que el alimento esté completamente descongelado antes de cocinarlo. • verifique la colocación de las franjas de aluminio usadas para evitar la sobrecocción.
Si el alimento no se cocina bien	• verifique la receta para asegurarse de que todas las instrucciones (cantidad, tiempo y niveles de potencia) fueron correctamente seguidas. • asegúrese de que el microondas esté en un circuito separado. • asegúrese de que el alimento esté completamente descongelado antes de cocinarlo.
Si el alimento queda demasiado cocinado	• verifique la receta para asegurarse de que todas las instrucciones (cantidad, tiempo, niveles de potencia y tamaño del plato) fueron seguidas.
Si ocurre arco eléctrico (chispas)	• asegúrese de usar platos resistentes al microondas. • asegúrese de no usar ataduras de alambre. • asegúrese de no hacer funcionar el microondas cuando esté vacío. • asegúrese de que la parrilla de metal (si se usa) esté debidamente instalada en los cuatro soportes.
Si la pantalla muestra la cuenta regresiva del tiempo pero el horno no está cocinando	• verifique si la puerta está bien cerrada. • verifique si se puso en marcha el temporizador en vez de una función de cocción.
El ventilador comienza a funcionar automáticamente	• Si la temperatura está demasiado caliente alrededor del horno de microondas, el ventilador en la campana de ventilación se encenderá automáticamente en el ajuste 'LO' (Bajo) para enfriar el horno. Puede quedar encendido hasta una hora para enfriar el horno.



Localización y Solución de Averías

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar choque eléctrico que pueda causar una lesión personal grave o mortal, no retire en ningún momento la caja exterior; solamente un técnico autorizado debe retirar esta caja exterior.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

PREGUNTA	REPUESTA
¿Puedo usar una parrilla en mi horno de microondas de modo que pueda recalentar o cocinar en dos posiciones de la parrilla al mismo tiempo?	Solamente use la parrilla suministrada con su horno de microondas. El uso de cualquier otra parrilla puede resultar en rendimiento deficiente de la cocción y/o arco eléctrico y puede dañar su horno.
¿Puedo usar ya sea utensilios de aluminio o de metal en mi horno de microondas?	El único metal que se puede usar es el papel de aluminio para protección (use pedazos pequeños y planos). Nunca deje que el metal toque las paredes o la puerta del horno.
Algunas veces la puerta de mi horno de microondas se ve ondulada. ¿Es esto normal?	Esta apariencia es normal y no afecta el funcionamiento de su horno.
¿Qué son esos zumbidos que escucho cuando el horno de de microondas está funcionando?	Es el sonido del transformador cuando el tubo de magnetrón pasa por el ciclo de encendido y apagado.
¿Por qué se calienta el plato que contiene el alimento que voy a calentar?	A medida que el alimento se calienta, el calor pasará al plato. Use tomaollas para retirar el alimento después de la cocción. Puede que el plato no sea resistente al microondas.
¿Qué significa tiempo de reposo?	Tiempo de reposo significa que el alimento debe ser sacado del horno y tapado para tiempo de cocción adicional. Este proceso permite que la cocción termine, se ahorre energía y el horno quede libre para otro propósito de uso.
¿Puedo hacer palomitas de maíz en mi horno de microondas? ¿Cómo obtengo los mejores resultados?	Sí. Prepare las palomitas de maíz en el horno de microondas siguiendo las instrucciones del fabricante o use la tecla preprogramada ‘Popcorn’ (palomitas de maíz). No use bolsas de papel regulares. Use la prueba de escuchar deteniendo el horno tan pronto como el maíz deja de reventar cada uno o dos segundos. No trate de volver a cocinar los granos de maíz que no se reventaron. Usted puede también usar dispositivos especiales para preparar palomitas de maíz en hornos de microondas. Cuando los use, asegúrese de seguir las instrucciones del fabricante. No prepare palomitas de maíz en utensilios de vidrio.
¿Por qué sale vapor por el respiradero?	El vapor es producido normalmente durante la cocción. El horno de microondas ha sido diseñado para ventilar este vapor por el respiradero.

Notes

Notes



Garantía Completa de Un Año

Amana reparará o reemplazará, incluyendo la mano de obra relacionada, cualquier pieza que falle debido a un defecto de material o fabricación.

Garantía Limitada

Después de un año de la fecha original de compra al pormenor, Amana proporcionará un repuesto gratis, como se indica a continuación, para reemplazar cualquier pieza que falle debido a un defecto de material o fabricación. El propietario será responsable de pagar todos los otros gastos incluyendo mano de obra, kilometraje/millaje y transporte, costo del diagnóstico y costo del viaje, si fuese necesario.

Del Segundo al Quinto Año

Amana proporcionará un tubo magnetrón de repuesto, panel del teclado y microprocesador, la pieza y la mano de obra que falle debido a un defecto de material o fabricación.

Garantía Limitada de Piezas Fuera de EE.UU. y Canadá

Durante un (1) año desde la fecha de compra original al pormenor, cualquier pieza que falle durante uso normal en el hogar será reparada o reemplazada gratuitamente en lo que respecta a la pieza y el propietario debe pagar todos los otros costos, incluyendo mano de obra, kilometraje/millaje, transporte, costo del diagnóstico y costo del viaje, si fuese necesario.

Residentes Canadienses

Esta garantía cubre solamente aquellos artefactos instalados en Canadá que han sido certificados por la Asociación de Normas Canadienses (CSA) a menos que hayan sido traídos a Canadá desde Estados Unidos debido a un cambio de residencia.

Lo que no cubren estas garantías

- Reemplazo de los fusibles del hogar, reposición de los disyuntores o corrección del alambrado o plomería del hogar.
- Mantenimiento y limpieza normal del producto, incluyendo los focos.
- Productos cuyos números de serie originales fueron removidos, alterados o no son fácilmente legibles.
- Productos comprados para uso comercial, industrial o de arriendo.
- Productos situados afuera de los Estados Unidos o Canadá.
- Costos de servicio adicionales, si el técnico debe realizar servicio extraordinario fuera de lo normal o fuera de las horas o del área de servicio normal.
- Ajustes después del primer año.
- Reparaciones resultantes de lo siguiente:
  - Instalación, sistema de escape o mantenimiento incorrecto.
  - Cualquier modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante.
  - Accidente, mal uso, abuso, incendio, inundación o actos fortuitos.
  - Conexiones al suministro de gas, al suministro de voltaje o a la corriente eléctrica incorrectas.
  - Uso de utensilios, contenedores o accesorios no aproiados que pueden causar daño al producto.
- Viaje.

Si usted necesita servicio

- Llame al distribuidor donde compró su electrodoméstico o llame a Maytag Services℠, Amana Customer Assistance al 1-800-843-0304 en EE.UU. y al 1-866-587-2002 en Canadá para ubicar un técnico autorizado.
- Asegúrese de conservar el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la sección sobre la GARANTIA para mayor información sobre las responsabilidades del propietario para servicio bajo la garantía.
- Si el distribuidor o la compañía de servicio no pueden resolver el problema, escriba a Maytag Services℠, Attn: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al **1-800-843-0304** en EE.UU. y al **1-866-587-2002** en Canadá.

NOTA:

- Cuando llame o escriba acerca de un problema de servicio, por favor incluya la siguiente información:
  a. Su nombre, dirección y número de teléfono;
  b. número de modelo y número de serie;
  c. número y dirección de su distribuidor o técnico de servicio;
  d. una descripción clara del problema;
  e. comprobante de compra (recibo de compra).

- Las guías del usuario, manuales de servicio e información sobre las piezas pueden solicitarse a Maytag Services℠, Amana Customer Assistance.

BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA MAYTAG SERA RESPONSIBLE DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos que varían de un estado a otro. Por ejemplo, algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo tanto esta exclusión puede que no se aplique en su caso.

Printed in Korea

Form No. A/04/04 **3828W5A3927** **Part No. 8112P262-60**